

Ruchbrot Tiptopf von Yokina

Mengen für 100 Personen

Quelle: 18. Auflage Tiptopf => Seite 264

15 kg Ruchmehl	in Schüssel geben
30 TL Salz	beifügen
450 g Hefe	
9 Liter Wasser	Hefe im Wasser auflösen lassen. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren, Teig gut kneten, bis er glatt & geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen. Ein Brot formen und auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Brot nochmals etwas aufgehen lassen.

-Untere Ofenhälfte 220°C / 30-50 Minuten

-Beim klopfen auf die Unterseite soll das Brot hohl tönen