

Brotbackrezept (ca. 6 kg)

- 1) 42g Hefe (=1 Bollen)
- 2) 4 EL Milch
- 3) 1 TL Zucker

1),2),3) in einer Schüssel
(~45 °C, z.B. im Wasserbad)
verrühren und ganz auflösen
ca. 30 min. 'Vermehrungszeit'

'Vorhefe'

- 4) 4 kg Brotmehlmischung
(80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl)
- 5) 0,25 l Milch (~ 40 °C)
- 6) "Vorhefe"

4) in eine Schüssel, mit einer
Mulde in der Mitte; 5)6) mit
notwendigem Mehl in der
Mulde vermengen;
dünne Mehlschicht darauf,
warten bis 4 mm Risse i. Mehl

'Vorteig'

- 7) 80 g Salz
- 8) ca. 3 l Wasser (40 °C)
- 9) "Vorteig"

7)8)9)in der Schüssel Kneten
bis Teig von der Hand ablöst.
Pause bis Teigvolumen
ungefähr verdoppelt.

'Backteig'

10) Backteig

(evtl. Zöpfeln mit 3 Rollen)
10) Backen auf Backblech
im Backofen bei 210 °C
ca. 1 Std.

Brot fertig. Gesegneten Appetit!