

BROTREZEPT AUS DEM BACKHAUS

für 40 Brote à 1 kg

12,5 kg Weizenmehl 1010

12,5 kg Roggenmehl 1310

600 g Salz

5 kg Naturjogurt

12 l lauwarmes Wasser

1250 g Hefe

Alles mit der Rührmaschine zu einem Teig rühren. Gehen lassen.

1-kg-Teiglinge schneiden, zu Laiben formen. Im Gärkorb gehen lassen.

Backen.

Für den Konfi-Tag bietet es sich an, kleinere Brote zu backen.

Entsprechend den Teig in 500-g-Teiglinge schneiden.

Die Menge der Zutaten entsprechend der Anzahl der Konfis berechnen.

