

Brotrezept

Menge

- 1 Brot
- 2 Brote
- 3 Brote
- 4 Brote

Vorbereitung

- 13g Puderzucker, 34g Hefe & 34g Wasser
- 27g Puderzucker, 68g Hefe & 68g Wasser
- 40g Puderzucker, 102g Hefe & 102g Wasser
- 54g Puderzucker, 136g Hefe & 136g Wasser

Puderzucker & Hefe in einem Messbecher mit lauwarmen! Wasser auflösen. ca. 30 min. stehen lassen. (am besten vor dem Znacht schnell vorbereiten oder gleich zuerst & zudecken)

Herstellung

- 1kg mehl, 18g Honig, 13g Butter, 27g Salz

Je 1 kg mehl in eine grosse Schüssel geben. Eine Mulde in der Mitte machen. Honig, Butter & Salz aussenrum dazuwägen. 650ml Wasser in einen Messbecher wägen, nach & nach von der mitte dazu & zu einem Teig mischen. 5-10min. gut kneten.

zurück in die Schüssel geben, mit einem feuchten Abtrocknungstuch abdecken & 1h stehen lassen. (nicht zu lang!)

zu einem Brot formen.

In den kalten Ofen schieben & bei 210-220°C Ober-Unterhitze ca. 40 Min backen.

Die aufsteigende Backofentemperatur sorgt dafür, dass der Teig nochmals schön aufgeht.

Optional:

☰ Die ersten 10 Min. ein Schüsselchen mit Wasser in den Ofen stellen.