

1 kg	Mehl oder Mehlmischung
20 - 40 gr.	Hefe
2 - 3 TL	Salz
6 – 7 dl	Wasser oder Milch

Teigzubereitung Zutaten mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen.

Backzeit ca. 40 – 60 Minuten

Ofentemperatur ca. 200° C

Das Brot ist durchgebacken, wenn die Unterseite des Brotes beim Klopfen hohl klingt.

Mühlilade Balchenstahl GmbH
Andrea Bach
8335 Hittnau
Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71
www.muehlilade.ch