

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.