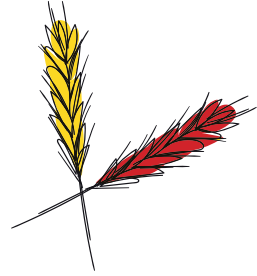





Breitschmid - Heimges

B R O T R E Z E P T

- 1 kg Russello-Mehl
- 1/2 TL Trockenhefe
- 3 TL Salz, kann auch etwas mehr sein
- 7 dl lauwarmes Wasser oder etwas mehr, der Teig darf etwas feucht sein



Alles in der Teigschüssel mischen und einige Minuten von Hand kneten.

Mit Klarsichtfolie und Teller decken.

Während 18 Stunden aufgehen lassen.

Teig aus der Schüssel auf viel Halbweiss-Mehl BIO geben, an den Seiten einschlagen und etwa 15 Minuten gehen lassen, rundes Brot formen, einmehlen und wieder zurück in die Schüssel geben.

Abdecken und nochmals 12 Stunden aufgehen lassen.

Bräter mit Deckel in den auf 240° Grad vorgeheizten Ofen vorheizen. Dann Bräter herausnehmen und Teig gut mehlen und in Bräter geben.

Bei 240° Grad mit Deckel 30 Minuten backen. Bräter herausnehmen und ohne Deckel bei 220° fertig backen.

Viel Freude beim Backen und Geniessen.



Breitschmid - Heimges

PREMIUM & CERTIFIED ORGANIC WINE
ESTABLISHED 2003