Weißbrot und Semmeln

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Fingerfood, Ofengerichte, Single
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Mehl, Weizenmehl (griffig)
40 g Hefe
2 Prise Zucker
750 ml Wasser, lauwarmes
1 TL Salz

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel geben.
In die Mitte eine Mulde formen.
Hefe mit dem lauwarmen Wasser darin auflösen.
Semmeln/Toastbrot formen.
Bei 200° C Umluft 20-40 Min backen.