**BROTREZEPT MIT KEIMKRAFT**

1300 g (450g) Mehl

 165 g (55g) Keimkraft (von der Schule, abgepackt)

1020 g (340g) Wasser

 45 g (15g) Backhefe

 37 g (12,5g) Salz

Mehl und Keimkraft gut miteinander vermischen.

Wasser und Hefe dazu geben, mischen.

Salz gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig auskneten.

Teig ca. 60 Minuten ruhen lassen.

30 (9) Brötchen formen, nochmals kurz ruhen lassen.

Backen:

Bei ca. 210°, wenn möglich mit Dampf ca. 20 Minuten backen.