

Für alle Liebhaber des Cafeteria "Klassikers", möchten wir Euch hier auf diesem Wege das Rezept für das "berühmte" Daglfinger Schulbrot zukommen lassen. Vielleicht hat der ein oder andere Lust und Freude am Ausprobieren und natürlich am Genießen!

Das Rezept für's Schulbrot aus Daglfing

Zutaten:

1kg Mehl 550er

2 Packungen Trockenhefe

1 Esslöffel Salz

3 Esslöffel Olivenöl

Ca 550ml Wasser

Zubereitung:

- Ofen auf 220°C Umluft vorheizen
- Mehl mit der Hefe und dem Salz vermischen
- Wasser und Olivenöl hinzufügen und mindestens 10 Min kneten.
- Wenn der Teig zu trocken ist, nach und nach etwas Wasser hinzufügen, bis der Teig schön geschmeidig ist – aber nicht ! klebt.
- 30 – 60 Min gehen lassen
- Brotlaibe formen und wieder 30 Min gehen lassen.
Wir formen 2 Brote aus der Teigmenge.
- Brot ca. 15 – 20 Min backen (je nach Ofen)



**Wir wünschen Euch gutes Gelingen!
Kathrin & Felix,
zusammen mit Suse, Simone und Philippa!**