

REZEPT-SAMMLUNG

Einfaches Weißbrot

Zutaten für 1 Portion(en):

Für 1 mittelgroßes Brot

750g Weizenmehl, Typ 1050

3 TL Salz, gestrichen

½ TL Zucker

¾ P. Preßhefe (etwa 30g)

1 P. Trockenhefe

½ l Wasser

Mehl zum kneten

Backpapier oder Fett zum Ausstreichen von Backform
oder -blech

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und das Salz sowie den Zucker gut damit vermischen. Die Hefe darüberbröckeln oder –streuen.

Das handwarme Wasser unter das Mehl-Hefe-Gemisch rühren und mit einem Löffel oder Handrührgerät so lange bearbeiten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Den Teig zu einem Ballen formen und entweder auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen 10-15 Minuten tüchtig durchkneten, bis er locker und geschmeidig ist und nicht mehr klebt, oder 3 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts durcharbeiten.

Den Teigballen wieder in die bemehrte Schüssel legen, in einen großen Plastikbeutel schieben, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Danach noch einmal kurz durchkneten und zu einem Brot formen.

Für das Brot formt Ihr einen länglichen Laib, der in eine 30cm lange Kastenform gelegt wird. Dann die Kastenform erneut in einen, dieses Mal von innen gefetteten Plastikbeutel schieben und den Teig noch einmal 30 Minuten ruhen und gehen lassen bis sich sein Volumen noch einmal verdoppelt hat.

REZEPT-SAMMLUNG

Den Backofen des Elektroherds auf 200 °C vorheizen und eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen.

Die Kastenform auf die mittlere Schiene geben. Das Brot 40 Minuten backen.

Aus der Form stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Elektroherd	200 °C
Heißlufttherd	160 °C
Gasherd Stufe:	4

Arbeitszeit:	30 Minuten
Ruhezeit:	75 Minuten
Backzeit:	40 Minuten