

REZEPT-SAMMLUNG

Rustikales Weißbrot

Zutaten für 1 Brot (ca. 1,5 Kg):

1,2 Kg	Mehl, Typ 405
4 TL	Salz
2 Pck.	Trockenhefe
650 ml	lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben, das Salz hinzugeben und durchmischen, dann in die Mitte eine Mulde drücken und die Trockenhefe hineingeben.

Nun das Wasser in die Mulde geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine in ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten lassen. (Stufe 1-2)

Den Teig auf seine Konsistenz kontrollieren. Er muss elastisch sein und darf nicht mehr kleben. Sollte er dennoch etwas kleben, so gebt noch Step by Step ein wenig Mehl hinzu, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig nun 1 Stunde an einem warmen Ort – auf mindestens das doppelte Volumen – gehen lassen. Am Bestens bereits in einem Gärkorb, sodass der Teig gleich in der richtigen Form gehen kann. Alternativ den Teig in Form bringen, ggf. einschneiden und den Ofen auf 220 °C vorheizen (Ober- & Unterhitze).

Das Brot auf mittlerer Schiene in 35 Minuten goldbraun backen. Anfangs dem Ofen – nach dem Einschieben des Brotes – noch eine Tasse Wasser einschütten. Der Wasserdampf sorgt für ein weiteres Aufgehen während des Backvorgangs.

Aus der Form stürzen, mit einer Sprühflasche die Krume kurz mit Wasser absprühen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Arbeitszeit:	15 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde
Backzeit:	35 Minuten bei 220 °C