

Rezept Pariserbrot

Rezept Pariserbrot

Zutaten:

42 g Frischhefe (1 Würfel)
10 g Zucker
500 g Mehl
12 g Salz
200 ml kaltes Wasser (nach Bedarf)
1 Tasse Wasser (für die Dampferzeugung)

Zubereitung:

Hefe und Zucker mischen, zugedeckt stehen lassen bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Mehl und Salz in die Rührwerkschüssel geben, mit dem Knetarm kurz durchmischen, die aufgelöste Hefe zufügen und nochmals kurz mischen.

Wasser auf langsamen Touren beifügen und alles auf schnellen Touren zu einem elastischen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine handwarme Schüssel legen, mit Klarsichtfolie verschließen und im ausgeschalteten Backofen während 1-2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durcharbeiten und halbieren.

Jede Hälfte mit den Händen zu einem Rechteck von ca. 15×35 cm ausziehen, so dass die längere Seite parallel zu der vor sich liegenden Tischkante zu liegen kommt. Von der Tischkante her den Teig eng einrollen, mit den Fingern fest andrücken und zum Schluss die Abschlusskante mit dem Teig auf der ganzen Länge

gut zusammendrücken. Die Brote auf ein geöltes Backblech legen und nochmals im ausgeschalteten Backofen ca. 1 Stunde gehen lassen.

Dann schräg in gleichmäßigen Abständen ca. 1 cm tief einschneiden und gut mit Wasser bepinseln. Ein zusätzliches Backblech in die unterste Rille schieben. Im auf 220°C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca. 10 Minuten backen. Gleichzeitig mit dem Einschieben der Brote eine Tasse Wasser in das zusätzliche Backblech gießen und die Ofentüre sofort schließen.

Der dabei entstehende Dampf fördert die Krustenbildung. Die Ofentür kurz öffnen und den Dampf abziehen lassen. In nochmals ca. 20 Minuten Fertigbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Grundteigrezepten](#)