

Rezept Weißbrot

Zutaten:

500 g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 1050)

300 ml lauwarmes Wasser

1 Pck frische Hefe

2 TL Zucker

1 TL Salz

1 – 2 TL Butter

Zubereitung:

450 g Mehl zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung formen und die Hefe hineinbröseln. Die Hefe mit Zucker überstreuen, etwa 150 ml lauwarmes Wasser darübergießen und anschließend mit etwas Mehl bedecken.

Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend das Mehl mit der Hefe vermischen und zu einem Teig verkneten, wenn nötig weiteres Wasser oder Mehl zugeben. Hat der Teig die richtige Konsistenz (beim Durchkneten sollte an den Händen kein Teig mehr kleben bleiben) erreicht, die Schüssel mit etwas Butter einfetten und den Teig darin rollen, bis seine gesamte Oberfläche gebuttert ist.

Dadurch trocknet er beim Gehen nicht aus und wird nicht rissig. Den eingefetteten Teig zurück in die Schüssel geben, diese mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden Gehen lassen. Den Teig nach dem Gehen aus der Schüssel nehmen und erneut gut durchkneten, dann für 5 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Kastenform gründlich mit Butter einfetten.

Den Teig darin verteilen, er sollte maximal $\frac{3}{4}$ der Höhe der Form einnehmen. Die Form mit dem Tuch abdecken und den Teig nochmals 30-40 Minuten gehen lassen. Danach die Oberfläche mit einem Messer dreimal quer einritzen, so werden Risse beim Backen vermieden. Zuletzt die Oberfläche mit etwas Wasser benetzen, damit eine knusprige Kruste entsteht. Das Brot bei 200°C 35-55 Minuten goldbraun backen.

Zurück zu Brote und Aufstrich

Zurück zu den Grundteigrezepten