

Weißes Hausbrot

Schwierigkeitsgrad mittel
 Portion/ Größe 2 Stück
 Zubereitungszeit 20 Minuten
 Gärzeit 2,5 Stunden
 Backzeit 40 Minuten
 Temperatur 240° O/U
200° O/U

Zutaten

500 gr Weizenmehl (Typ 550)
 4 gr Trockenhefe
 30 gr Butterschmalz
 ca. 300- 320 ml lauwarmes Wasser
 je 2 Tl. Salz und Brotgewürz



Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben. Salz, Brotgewürz und Hefe darüber streuen.

Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Zuerst das weiche Butterschmalz zugeben und nach und nach das Wasser. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen.

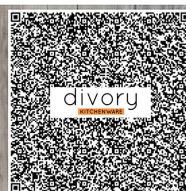
Den Teig halbieren, von allen Seiten einmal einschlagen und rundwirken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit dem Schluss nach oben legen und zugedeckt nochmal 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 240° Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Brot mit lauwarmem Wasser besprühen. Nach Lust und Laune kann man es mit einer scharfen Klinge ein paar Mal einschneiden.

Bei 240° ca. 10 Minuten anbacken danach die Temperatur auf 200° reduzieren und in 25- 30 Minuten fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



**-15%
RABATT**

auf alle Teile von Divory bei AMAZON

Code: **KAISERLICH**

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekoht.com

