


Schnelles Weißbrot

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
15 Minuten

 Gärzeit
1,5 Stunden

 Backzeit
50 Minuten

 Temperatur
230° O/U

 Portion/ Größe
2 Stück

Zutaten

500 gr Weizenmehl (Typ 550)

7 gr frische Hefe

360 ml lauwarmes Wasser

1 Tl. Zucker

1 Tl. Salz



Zum Ofenmeister →



Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel sieben. Hefe mit ein wenig Wasser und dem Zucker verrühren und zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Salz zufügen. Nach und nach das restliche Wasser zugeben. 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 oder in eine Schüssel legen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig mehrmals von außen nach innen falten und rund wirken. In den bemehlten Ofenmeister geben, nach Lust und Laune einschneiden. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 250° O/U vorheizen.

Das Brot zugedeckt ca. 40 Minuten backen. Zum Schluss ohne Deckel 5- 10 Minuten bräunen. Kontrolle ob das Brot fertig ist: einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

