Weißbrot

... frei geschoben oder im Kasten gebacken

Vorab-Info:
Ihr könnt mit diesem Grundteig auch zum Beispiel Pizza und Brötchen backen.

Backzeit: 20 Min. bei 250 °C Dann 25 Min. Bei 180°C fertig backen
Gehzeit: 1 Std.
zweite Gehzeit: 30 Min. auf dem Blech oder im Kasten

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550 (Dinkelmehl 630 geht auch)
300 g Wasser
1 Tl trockene Hefe (etwa 2g) oder 10 g frische Hefe
10 g Salz

Zubereitung:

Tip:

Historie:
4.5.2020 erster versuch leider Salz vergessen. Die Struktur als frei geschobenes Brot ist super, knusprige Kruste, softe Krume.

Brot
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:weissbrot?rev=1588608419

Last update: **25.03.2022 18:16**