

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, weiche 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**

