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 lauwarm
1 Tl trockene Hefe (etwa 2g) oder 10 g frische Hefe
10 g Salz
etwas Hartweizengrieß

Zubereitung:
Die Hefe mit etwas Wasser und 2 EL Mehl zu einem Vorteig glatt rühren und etwas stehen lassen. Die trockenen Zutaten mit dem Wasser und dem Hefeansatz zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte sich von dem Schüsselboden leicht lösen. Nun den Teig 1 Std. Ruhen und Gehen lassen. Den Teig mit dem Handballen etwas glatt drücken und zu einem Brotlaib einfalten. Einen kleinen Schnitt mit dem Messer in den Laib schneiden. Einzweites Mal gehen lassen. Bei 250°C in den Backofen schieben und sofort mit etwas Wasserdamf beschwaden. Nach 20 Min. die Hitze reduzieren und bis zur gewünschten bräune zu ende backen.

Tip:
Ein Teil des Wassers kann durch Joghurt oder Quark ergänzt werden.

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=1588610130

Last update: **25.03.2022 18:16**