

Einfaches Weissbrot Rezept

750 g Brot

Dieses einfache Weissbrot Rezept haben wir früher jedes Wochenende gebacken. Der Geruch von frischem Weissbrot hat meinen Liebe dazu entfacht bis heute.

ZUTATEN

500 g helles Bioweizenmehl

1 Pck. Trockenhefe

1,5 TL Salz

320 g lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

Schritt 1

Die Hefe im lauwarmen Wasser (32 Grad) auflösen und mit dem Salz und 1,5 EL Olivenöl zum Mehl dazugeben.

Schritt 2

Den Teig kneten und zu einer Kugel formen. In eine Schüssel 1 TL Olivenöl geben und den Teig hineinlegen. 1 Stunde in einer warmen Umgebung, abgedeckt mit einem leicht feuchtem Geschirrhandtuch, gehen lassen.

Schritt 3

Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und in die Backform geben. Den Teig oben einschneiden und nochmals 1 Stunde mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt gehen lassen.

Schritt 4

Den Backofen auf 250 Grad Ober Unter-Hitze vorheizen.

Schritt 5

Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen schieben. Das Brot auf die 2. Ebene in den Ofen schieben. In den ersten 15 min das Brot bei 250 Grad backen, danach auf 200 Grad runter schalten und noch mal ca. 30 min backen. Kurz vor Ende der Backzeit (ca. 5 min) das Brot mit einem Pinsel mit Wasser bestreichen.

TIPP Wenn man das Brot am Boden klopft und es hohl klingt, Ist es fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

