

Weißbrot



Zutaten für 3 Brote:

600 g Mehl
340 ml Wasser
10 g Trockenhefe
12 g Salz
3 EL Olivenöl

1. 600 g Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit einem Holzlöffel eine Kuhle bis zum Boden formen. 340 ml lauwarmes Wasser eingießen. 3 EL Olivenöl zugießen, 10 g Trockenhefe und 12 g Salz einstreuen. Flüssigkeit gut vermengen.

2. Dann löffelweise vom Rand geduldig das Mehl einrühren, bis die Masse so fest ist, dass das nicht mehr geht.

3. Jetzt den Teig in der Schüssel kneten, am besten mit der Hand oder mit einem Handrührgerät, bis sich der Teig leicht vom Schüsselrand löst und das Mehl aufgenommen ist. Beim Kneten immer möglichst von außen nach innen ziehen und drücken.

4. Schüssel leicht mit Olivenöl einölen und den Teig abgedeckt ca. 1 h gehen lassen.

5. Teig jetzt auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten durchkneten, dabei immer wieder von außen nach innen ziehen und drücken. Zum Schluss eine Rolle formen und in drei Teile teilen.

6. Die Teile zu Kugeln ziehen. Rund ausbreiten in der Größe eines Speisetellers. Aufrollen und Naht zusammendrücken. Backpapier auf ein Backblech geben. Die drei Rollen mit Abstand und dazwischen gefaltetem Backpapier platzieren.

Rollen flacher drücken und etwa 20 min gehen lassen. Mit einer Rasierklinge je 3 mal schräg einschneiden.

7. Backofen auf 200° vorheizen. Brote mit Wasser benetzen und mit Mehl bestäuben. 30-40 min backen, je nach gewünschter Bräunung.

Hinweise:

Das Rezept bedarf einiger Übung. Der Teig klebt manchmal zu stark.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Brot, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023