

Einfaches Weißbrot aus dem kleinen Ofenmeister

Lockeres, mildes Weißbrot mit schöner Kruste - ideal zu Suppen, Salaten oder zur Brotzeit

GEEIGNET FÜR	MENGE	GEHZEIT	BACKZEIT	BACKOFEN
Kleiner Ofenmeister	1 kleines Brot	ca. 60 Minuten	50-55 Minuten	220 °C O/U

Vorheizen: nicht notwendig | Backen: 45 Minuten mit Deckel, anschließend 5-10 Minuten ohne Deckel

Ein unkompliziertes Alltagsbrot mit wenigen Zutaten. Durch das Backen im geschlossenen kleinen Ofenmeister bleibt es innen schön locker und bekommt anschließend ohne Deckel eine goldbraune Kruste.

Zutaten

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Honig oder Zucker
- 8 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- etwas Mehl zum Formen und Bestäuben

Benötigtes Zubehör

- kleiner Ofenmeister mit Deckel
- große Rührschüssel
- Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken
- scharfes Messer
- Kuchengitter

Zubereitung

Vom Hefeteig zum goldbraunen Brot

1. Die frische Hefe zusammen mit dem Honig oder Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Weizenmehl, Salz und Olivenöl dazugeben.
3. Alles etwa 7-8 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ungefähr 45 Minuten gehen lassen. Er sollte in dieser Zeit sichtbar an Volumen gewinnen.
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Den Teig mehrmals von außen zur Mitte falten und anschließend zu einem länglichen Laib formen.
7. Den kleinen Ofenmeister leicht bemehlen und den geformten Brotlaib hineinlegen.
8. Den Teig abgedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen.
9. Anschließend die Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben.
10. Das Brot mit einem scharfen Messer längs etwa 1 cm tief einschneiden.
11. Den Deckel auf den kleinen Ofenmeister legen und den geschlossenen Ofenmeister in den kalten Backofen stellen.
12. Das Brot bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten mit geschlossenem Deckel backen.
13. Nach 45 Minuten den Deckel vorsichtig abnehmen.
14. Das Brot weitere 5-10 Minuten ohne Deckel backen, bis es die gewünschte Bräunung erreicht hat.
15. Das fertige Brot aus dem kleinen Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 10 Minuten ausdampfen lassen.

Wichtig

Der Ofenmeister kommt immer in den kalten Backofen. Beim Abnehmen des Deckels vorsichtig arbeiten, da heißer Dampf austreten kann. Das Brot erst nach dem Ausdampfen anschneiden, damit die Krume nicht zusammengedrückt wird.