Weißbrot

Für ein Laib Brot

- 500 gr. Mehl Type 550
- 1 Pck Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser (37 - 40 Grad)
- 2 Tl Salz
- 1 Tl Zucker

Zubereitung

- Alle Zutaten (inkl. Wasser) 5 Min. mit Knethaken kneten
- (frische Hefe vorher im lauwarmen Wasser auflösen)
- Teig auf bemehlter Fläche kurz von Hand durchkneten
- In bemehlte Schüssel legen, abdecken & 2 Std. gehen lassen
- Teig sollte sich sichtbar verdoppeln
- Nochmal durchkneten & Laib formen (ohne Risse)
- In bemehltes Gärkörbchen legen, 30 Min. gehen lassen
- Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
- Teig auf Backblech stürzen, einschneiden & befeuchten
- 10 Min. bei 200 °C backen, dann 40 Min. bei 180 °C
- Währenddessen gelegentlich mit Wasser besprühen
- Auskühlen lassen & genießen

ALEXADNRAS
FOOD LOUNGE