

Schlichtes Weizenbrot

Sinnvoll, aber nicht zwingend notwendig: ein Gärkörbchen, in dem das Brot aufgehen kann.
Ebenfalls hilfreich: Ein Wasserzerstäuber.

Küche Backen, Basics

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
1 STÜCK (CA. 500G)	15 MINUTEN	45 MINUTEN	45 MINUTEN

Zutaten

- 350 g Weizenmehl, Typ 550
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 1 gestrichener EL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe (9 Gramm)
- 300 ml lauwarmes Wasser

Anleitungen

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben und vermischen. Das lauwarme Wasser hinzu geben und alles 15 Minuten lang (per Hand oder mit der Küchenmaschine) zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

2. Gärkörbchen mit Mehl ausstreuen und den Teig hineingeben.
Alternativ den Teig zu einer Kugel formen, rundherum leicht mit Mehl bestäuben und wieder in die Rührschüssel geben.
Das Körbchen/die Schüssel mit eine Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

3. Eine feuerfeste Schale mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens stellen.
Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Nach Ende der Gehzeit den Teig auf das Backblech geben. Auf der mittleren Schiene 10 Minuten bei 220°C backen, dann die Hitze auf 200°C reduzieren und das Brot weitere 35 Minuten backen.
Zwischendurch mit dem Wasserzerstäuber in den Ofen hinein sprühen (nicht direkt auf das Brot), um weitere Feuchtigkeit zu erzeugen. Dabei die Türe nicht allzu weit öffnen, damit der Dampf nicht sofort wieder entweicht.

5. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen; dabei mit einem sauberen Tuch abdecken.