AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Schweiz

BROTTEIG



Rezept: lecker.de, 11. 5. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Selbst gebackenes Brot riecht und schmeckt herrlich. Für dieses Grundrezept können verschiedene Mehle gewählt werden - von Weiss- bis Vollkorn. (+30 Min nachgären, +40 Min backen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

500 g	Weizenmehl	1.5 TL	Salz
20 g	Hefe, frische	2 EL	Zucker
		2.5 dl	Wasser, lauwarm

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln und rührend auflösen.
2. Das Mehl in eine grosse Schüssel geben. Das Hefe-Wasser, Salz und Zucker dazugeben. Von Hand oder mit dem Knethacken des Rührwerks zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Brotteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 45 Min. gehen lassen. Das Volumen des Teigs sollte sich dabei verdoppeln.
4. Den Teig nochmals kurz durchkneten und anschliessend zu einem Laib formen. Mit einem Messer mehrmals einschneiden und für weitere 30 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.
5. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 40-45 Min. backen.

TIPP: Beim Klopfen von unten klingt gut gebackenes Brot hohl.