



WEISSBROT



Für einen Laib

ZUTATEN

400 g kräftiges Weißmehl
8 g Salz
8 g schnell wirkende Hefe
30 g weiche Butter
280-300 ml Wasser
Natives Olivenöl extra

ZUBEREITUNG

Weißmehl in eine Schüssel geben. Auf der einen Seite Salz und auf der anderen Seite Hefe dazugeben. Butter hinzufügen und mit den Händen vermischen.

Langsam Wasser dazugeben, bis der Teig weich wird. Teig mit der Hand oder einem Standmixer 8-10 Minuten kneten, bis er dehnbar und glatt ist.

Einige Tropfen Öl in eine Schüssel geben und den Teig hineinlegen. Abdecken und eine Stunde gehen lassen oder bis er seine Größe verdoppelt hat.

Teig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und gut durchkneten, damit die gesamte Luft aus dem Teig entweicht. Anschließend den Teig mit den Handflächen nach innen falten und zu einer Kugel formen.

Teigkugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Tüte oder mit einer großen Schüssel abdecken. Eine Stunde lang gehen lassen oder bis sich seine Größe verdoppelt hat. Abdeckung entfernen.



WEISSBROT

Brotbackstufe auswählen und Backofen auf 200°C vorheizen. Dampfzugabe mittel dazuschalten und das Brot in circa 30 Minuten goldgelb backen. Um zu prüfen, ob das Brot fertig ist, kann man auf die Unterseite des Brotes klopfen: Wenn es hohl klingt, ist es fertig.

Vor dem Anschneiden 15 Minuten lang auf einem Gitter auskühlen lassen.

Unser Tipp:

Wir empfehlen die NEFF Gärstufe – diese Einstellung kombiniert geringe Hitze und Dampf, damit die Kruste nicht austrocknet.