

Weißbrot



Kategorie: Backwaren

Vorbereitungszeit: 80 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Zutaten:

500 g Mehl

Entsprechend viel Trockenhefe

10 g Salz

10 g Butter

300 ml lauwarmes Wasser

Backpapier

Kastenform

Anweisungen:

1. Backofen auf 50 °C vorheizen.

2. Mehl, Trockenhefe und Salz mischen und Butter und Wasser erst Untermischen und dann Kneten bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Backofen ausschalten und Teig abgedeckt 25 Minuten im Backofen gehen lassen.
4. Teig auf einem Backpapier nochmals durchkneten und einen der Backform entsprechenden Strang formen.
5. Den Strang nun mit dem Backpapier in die Kastenform geben und nochmals 45 Minuten gehen lassen (mithilfe des Backofens, siehe Schritt 1 und 3)
6. Backofen auf 225 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.
7. Das Brot circa 40 Minuten Backen.

Tip:

Ab und zu mal schauen, sollte das Brot zu Dunkel werden, mit etwas Alufolie leicht abdecken.