

Weissbrot



Zutaten

300 ml	Wasser, Raumtemperatur
35 g	„lievito madre essiccato“ (getrocknete Mutterhefe)
500 g	Weissmehl
15 g	Salz
10 g	Zucker

Zubereitung

1. Geben Sie das Wasser und die Hefe in den Mixtopf, **1 Minute/37°C /Stufe 1**, erwärmen.
2. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu, **3 Minuten/Teigmodus**, kneten.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden oder um das Doppelte gehen lassen.
4. Den Teig aufnehmen, die gewünschte Form formen und auf das Backblech legen. Dieses zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
5. Den Backofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
6. Ca. 20-30 Minuten backen, die Garzeit hängt von Ihrem Ofen ab. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps

- Während des Backens empfiehlt es sich, einen kleinen Topf Wasser in den Ofen zu stellen.
- Brot ist fertig gebacken, wenn es hohl klingt, wenn man mit den Fingerknöcheln auf die Unterseite klopft.