



Das klassische Weissbrot

Zutaten für 2 Laibe:

1 Würfel frisch Hefe (42 g), 850 g Mehl (Type 550), 1 1/2 EL Meersalz, 5 EL Milch; viel Mehl zum Bearbeiten; Fett für die Formen

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Zerbröckelte Hefe und 5 EL Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren.

Hefewasser und 550 bis 600 ml lauwarmes Wasser zum Mehl geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.

Der Teig wird mit einem Kochlöffel verrührt und nicht geknetet, weil er sehr feucht ist. So bekommt der Teig eine lockere Struktur und Elastizität.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen. Die Folie vorsichtig abnehmen.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und halbieren. Zwei Kastenformen ausfetten (Inhalt 1,5 Liter; 25 cm Länge. Am besten Schwarzblech-Kastenformen nehmen - Schwarzblech leitet die Hitze besser und ergibt so ein schöneres Backergebnis als Weißblech) und je eine Teighälfte hineinlegen. Abgedeckt nochmals mindestens 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Die Teigoberfläche schräg einschneiden und mit Milch bestreichen. Durch die Einschnitte bekommt das Brot seine typisch gewellte Oberfläche. Die Milch lässt die Kruste schön glänzen. Die Brote auf der unteren Schiene im Backofen etwa 40 bis 50 Minuten backen.

Herausnehmen, die Brote aus den Kastenformen lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Ein Laib Brot hat ca. 1565 kcal, 51 g E, 14 g F, 304 g KH

Zubereitung: 20 Minuten

Backzeit: 40 bis 50 Minuten

Gehzeit: 3 Stunden

Tipps:

Für frische Brötchen am Morgen: Die halbe Teigmenge zubereiten (siehe erste Seite) und zu acht Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brötchen über Nacht abgedeckt kalt stellen.

Am nächsten Morgen die Brötchen mit einer Teigkarte halbieren (dann sind es 16 Baguette-Brötchen). Mit Milch einstreichen und Mohn darüber streuen. Brötchen in den kalten Backofen schieben. Auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 aufheizen und etwa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Sollten die Brötchen aneinander gebacken sein, an der Naht auseinander reißen.

Wenn das Backblech nicht in den Kühlschrank passt, eine andere feste Unterlage nehmen und die Brötchen zum Backen mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen.