



Weissbrot

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

📅 Backen: ca. 45 Min.

🥕 vegetarisch

100 g: 231 kcal, F 1 g, Kh 47 g, E 8 g

Zutaten

für 6 Personen

500 g Mehl
1.75 TL Salz
0.75 Würfel Hefe (ca. 30 g)
3 dl Wasser

Und so wirds gemacht:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 40 Min. aufgehen lassen.
2. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig etwas flach drücken, zu einer Kugel oder einem länglichen Brot formen. Bratpfpfboden gut bemehlen, Brot hineinlegen, mit wenig Mehl bestäuben, Deckel aufsetzen, Teig nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen.
3. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Deckel entfernen. Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Bratpfpf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für einen Bratpfpf mit Deckel
