



Halbweissbrot

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

📅 Backen: ca. 40 Min.

🥕 vegetarisch

100 g: 235 kcal, F 1 g, Kh 46 g, E 9 g

Zutaten

für 6 Personen

500 g Halbweissmehl
1.75 TL Salz
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
3 dl Wasser

Und so wirds gemacht:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Wasser dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig etwas flach drücken, zu einer Kugel, dann zu einem länglichen Brot formen. Backpapier in der Grösse des Brots zuschneiden, Brot darauflegen, mit wenig Mehl bestäuben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
3. Bratopf mit dem Deckel in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen. Brot leicht schräg 3-mal einschneiden. Bratopf herausnehmen, Brot mit dem Backpapier in den heissen Bratopf geben, Deckel aufsetzen.
4. Backen: ca. 25 Min. Deckel entfernen. Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Bratopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für einen Bratopf mit Deckel
