

Lockeres Weißbrot

außen knusprig, innen locker, saftig und großporig



Zutaten für 1 Portionen:

400 g	Weizenmehl Type 550
1 ¼ TL	Salz
¼ TL	Trockenhefe
360 ml	Wasser
50 g	Weizenmehl Type 550 für die Arbeitsfläche
30 g	Weizenmehl Type 550 oder Weizenkleie für die Form
n. B.	Weizenmehl Type 550 oder Weizenkleie zum Bestreuen
Olivenöl für die Form	

Rezept von: annulla

In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Trockenhefe vermischen und dann mit dem Wasser mit den Händen zu einem groben Teig vermengen. Der Teig ist sehr klebrig, das ist normal. Den Teig abdecken und etwa 18 - 20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Es entsteht eine blubbernde, fadenziehende, leicht fließende Masse.

Die Masse auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte oder eine Dauerbackmatte kippen und ein- bis zweimal zusammenfallen. Der Teig ist sehr flüssig, so dass hier reichlich Mehl zum Einsatz kommen darf und behelfsweise ein Teigschaber oder Pfannenwender zum Falten des Teiges. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Die Masse mit der Dauerbackmatte oder einem bemehlten Küchentuch in eine Schüssel oder einen Topf geben, mit Mehl oder Kleie betreuen und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Den Backofen samt einem großen gusseisernen Topf oder Bräter auf 250 °C Umluft vorheizen (270 °C Ober-/Unterhitze). Den heißen Topf oder Bräter optional mit Olivenöl einsprühen, so wird das Brot knuspriger.

Nun den Teig aus dem Tuch in den heißen Topf befördern. Der Teig ist nach wie vor sehr weich, es ist normal, wenn hier mit einem Teigschaber o. ä. nachgeholfen werden muss. Den Topf mit dem Deckel schließen. Den Topf in den Ofen geben und die Temperatur auf 225 °C Umluft reduzieren (250 °C Ober-/Unterhitze).

Das Brot 30 Minuten backen, dann den Topf herausnehmen, den Deckel abnehmen und das Brot noch 10 Minuten im offenen Topf auskühlen lassen.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	ca. 22 Stunden 25 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 23 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
