

Weißbrot / Weißer Wecken



Zutaten

für 1 Brot á 750g

Zutaten

| | |
|--------|---|
| 470 g | Fini's Feinstes Weizenmehl Universal |
| 10 g | Salz |
| 6 g | Feinkristallzucker |
| 20 g | Butter |
| 15 g | frische Hefe |
| 260 ml | Wasser 22 °C |

Alle Zutaten vermengen und den Teig 2 Minuten langsam und 7 Minuten intensiver kneten. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und locker rundformen. Mit dem Schluss nach oben zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.

Die gerastete Teigkugel nun etwas flach drücken. Den oberen Teil locker in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso.

Mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen längsformen. Schön gleichmäßig auf eine Länge von ca. 26 cm formen.

Den weißen Wecken mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen, leicht mit Wasser besprühen, abdecken und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Heißluft oder 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.

Mit einem scharfen Teigmesser den Wecken 4-6 mal quer einschneiden und vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen.

Anschließend den Wecken in die mittlere Schiene des Backofens geben. Den Wecken ca. 40 Minuten mit viel Dampf backen, gegebenenfalls nach 2/3 der Backzeit das Backblech drehen.

Nach dem Backen ganz leicht mit Wasser besprühen, sodass zusätzlich eine glänzende Kruste entsteht. Anschließend auf einem Küchenrost auskühlen lassen.