

Weißbrot mit frischer Hefe



Zutaten für 10 Portionen

1	Wf	Hefe, frisch
500	g	Weizenmehl, Type 550
1	EL	Salz
240	ml	Wasser, lauwarm
1	TL	Butter
40	ml	Wasser, zum Bestreichen
1	Prise	Zucker
2	EL	Weizenmehl, für die Arbeitsfläche

- 1 Zuerst die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln, eine Prise Zucker hinzufügen und gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- 2 Das Mehl mit dem Salz in eine große Rührschüssel geben, das Hefewasser dazugießen und alles mit den Knethaken einer Küchenmaschine etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
- 3 Im Anschluss daran die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit eine Kastenform mit der Butter befetten.
- 4 Nach Beendigung der Ruhezeit den Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und in die vorbereitete Kastenform geben. Danach erneut an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Währenddessen den Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
- 6 Das **Weißbrot mit frischer Hefe** nach dem Ende der Ruhezeit mit etwas Wasser bestreichen, die Oberseite der Länge nach etwas einschneiden und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.
- 7 Dann die Backofentemperatur auf 180 °C Umluft reduzieren und das Brot weitere 40 Minuten backen.
- 8 Zuletzt das Brot aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Backgitter auskühlen lassen.