



rezept

Gebt uns das Brot!

MATERIAL

- 300 g lauwarme Milch
- 300 g lauwarmes Wasser
- 1 kg Weizenmehl 700
- 20 g Salz
- 20 g frische Germ
- 20 g zimmerwarme Butter



SO GEHTS!

Zuerst werden alle flüssigen Zutaten sorgfältig miteinander vermischt. Anschließend die trockenen Zutaten hinzufügen und alles etwa 5–10 Minuten lang zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig danach bei warmer Raumtemperatur etwa 20 Minuten gehen lassen. Wichtig ist, dass es nicht zu heiß ist, da der Teig sonst nicht richtig aufgeht. Ideal ist ein Platz in der Nähe eines Heizkörpers oder alternativ im leicht vorgewärmten, ausgeschalteten Backrohr.

Nach der Ruhezeit den Teig in drei gleich große Teile teilen und nach Belieben formen. Die geformten Teigstücke nochmals zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen. Am besten eignet sich dafür ein Küchentuch, das mit heißem Wasser befeuchtet und gut ausgewrungen wird – dieses locker über die Teigstücke legen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 210 °C vorheizen. Zusätzlich einen Topf oder eine backofengeeignete Form mit Wasser in das Backrohr stellen, da der Wasserdampf für ein gutes Backergebnis besonders wichtig ist.

Die Teigstücke anschließend etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

GUTEN APPETIT!