

ITALIENISCHES WEISSBROT



FÜR DEN TEIG

- 250 g backstarkes Mehl Type 550 (Weizen oder heller Dinkel)
- 250 g Grieß (kann ggf. auch durch Mehl ersetzt werden)
- 1 EL Zucker oder Honig
- 1-1½ Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL feines Salz (Meersalz)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Etwas Mehl und Grieß zum Bestäuben und Ausarbeiten aufheben.

Schritt 2

Hefe in etwas warmem Wasser auflösen. Zusammen mit Mehl, Grieß und den weiteren Zutaten mindestens 5 Min. mit dem Knethaken oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schritt 3

Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit dem Messer einritzen.

Schritt 4

Das Ganze abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt 5

Dann ca. 1 Min. die Luft herauskneten und rund formen. Den Teig nochmals einritzen

und gehen lassen bis sich das Volumen wieder verdoppelt.
Jetzt den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schritt 6

Zum Schluss die Teigkugel mit etwas Mehl bestäuben und bei 225 °C ca. 25–30 Min. backen.

Schritt 7

Backen mit Backstein: Einen besonders knusprigen Boden erhält man unter Verwendung eines Backsteins. Diesen einfach auf einen Rost Einschubhöhe 2 für ca. 30 Minuten bei 240 °C (Heizart: Ober-/Unterhitze) aufheizen. Anschließend mit einem bemehlten Backschieber das Weißbrot auf den Backstein geben. Mit dieser Variante reduziert sich die Backzeit auf ca. 20 Minuten.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland