



# ITALIENISCHES WEISSBROT

„Bella Italia: Krosse Kruste mit fluffigem Inhalt.“



15 min



30 min



4



## ZUBEREITUNG ITALIENISCHES WEISSBROT

### 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 275 °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.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### 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 - 1/2 EL	Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe
300 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	feines Salz (Meersalz)

## ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

### CF232254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

### CF132554 Constructa Einbau-Backofen



Constructa Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und 6 Heizarten.

„FÜR DEN GESCHMACK KÖNNEN NACH DER RUHEZEIT – JE NACH BELIEBEN – FEIN GESCHNITTENE OLIVEN ODER EINGELEGTE TOMATEN MIT UNTER DEN TEIG GEKNETET WERDEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER

© studio steve