



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 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.

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 - 1½ Päckchen Trockenhefe oder 15 g Frischhefe

300 ml lauwarmes Wasser

1 EL feines Salz (Meersalz)

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF232254

Constructa Einbau-Backofen



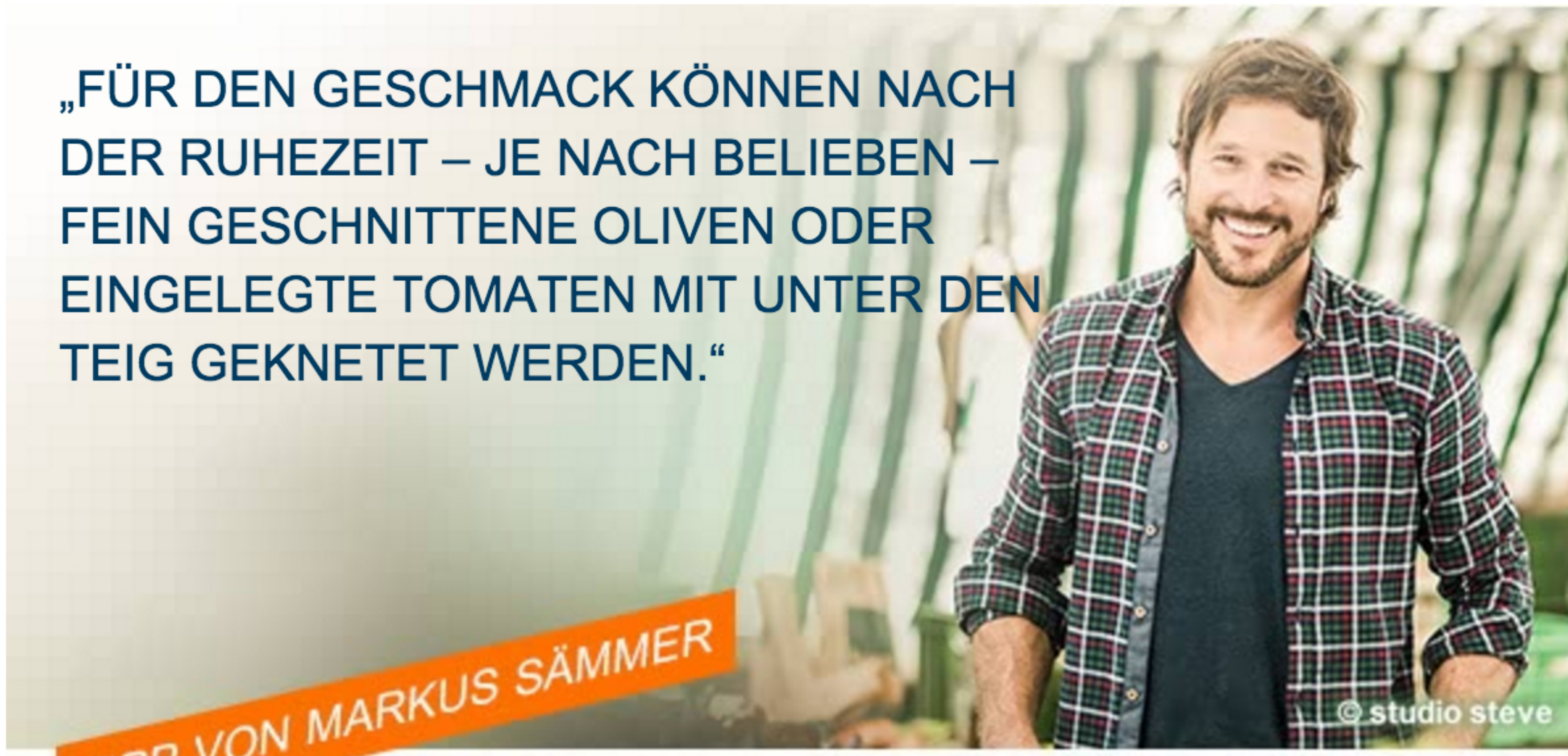
Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

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