

# Einfaches Weizenbrot

## Einfaches Weizenbrot

Bei uns war wieder Brotzeit-Tag und dazu gab es dieses Mal ein einfaches Weizenbrot. Das Brot ist super einfach in der Zubereitung und ohne viel Schnick-Schnack. Ich mag solch Brote, kaum Aufwand und hinterher trotzdem ein leckeres Brot. Ich mag eigentlich lieber dunklere Brote, aber meine Bande liebt Weißbrot. Besser als gekauftes Toastbrot ist dieses Brot dann allemal.

Für das Weizenbrot habe ich normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Normalerweise hätte ich Type 550 verwendet, aber das war leider alle. Als Öl habe ich ganz normales Sonnenblumenöl verwendet. Dieses lässt sich aber auch gut durch Olivenöl ersetzen. Statt der frische Hefe. könnt ihr auch 7 g Trockenhefe verwenden.

---

---

### Einfaches Weizenbrot

Für das Weizenbrot zuerst das Weizenmehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe, den Zucker und das Wasser in die Mulde geben und gut verrühren. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und das Ganze für etwa

10-15 Minuten stehen lassen. Das Öl und das Salz dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz leicht durchkneten. Zu einem beliebigen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, oder in eine Brotbackform geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze senken und das Brot für weitere 40 Minuten fertig backen.□

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**



**Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot**



**Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe**



**Luftige Weizenbrötchen**



**Dinkel-Zwiebel-Baguette**



## Laugenkonfekt



## Protein Joghurt Brötchen



## Bananenbrot mit Chocolate Chips



## Einfache Weißbrote

# MEIN REZEPTBUCH

Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch



[mehr Infos zum Buch](#)

---

**TOLLE BROTTACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---

