

Knuspriges Weißbrot

Knuspriges Weißbrot

Weißbrot ist ein absoluter Allrounder unter den Backwaren und auch bei uns, gibt es hin und wieder ein leckeres knuspriges Weißbrot. Dieses Weißbrot ist ganz einfach in der Zubereitung und das fertige Brot ist super lecker. Von innen super locker und fluffig und von außen schön knusprig. Das kann man super zu einer leckeren Brotzeit essen, oder auch als Beilage zum Grillen anbieten.

Der Teig lässt sich auch gut zu Baguettes verarbeiten. Dafür einfach in beliebig große Stücke teilen, zu Strängen drehen und in eine Baguette Backform, oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Diese brauchen dann bei 240°C so etwa 15 Minuten. Ansonsten lässt sich der Teig auch durch die Zugaben von Kräutern, Gewürzen, Oliven oder getrockneten Tomaten auch super abwechslungsreich gestalten. Einen Teil der Flüssigkeit kann man auch gut durch Gemüsesäfte ersetzen und so zum Beispiel ein leckeres Tomatenbrot backen.



**BROTBACKFORMEN
GÜNSTIG ONLINE KAUFEN**

amazon
Jetzt shoppen

Frishes Weißbrot backen ist gar nicht schwer

Die Hefe zusammen mit dem Wasser und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst

hat. Mehl und das Salz dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Mit sehr feuchten Händen, oder einem sehr nassen Teigschaber, den Teig vom Rand der Schüssel lösen und abgedeckt für 2 Stunde gehen lassen. Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen. Den sehr weichen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer länglichen Rolle drehen. Den Teigstrang in eine Brotform mit Deckel, oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Das Brot mit Deckel im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180°C Umluft, oder 200°C Ober- & Unterhitze reduzieren, den Deckel abnehmen und für weiter 20-25 Minuten goldbraun backen.

**Weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen
zum Ausprobieren & Nachmachen**



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

KALORIENARME REZEPTE

190 Rezepte unter 500 Kalorien für ein kalorienarmes Mittag- & Abendessen



[mehr Infos zum Buch](#)

**EINE GROÙE AUSWAHL AN BROTBÄCKFORMEN
FINDET IHR HIER**
