

## Rezept

# Gedrehtes Weißbrot »Malfatto«

Ein Rezept von Gedrehtes Weißbrot »Malfatto«, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> doppeltgriffiges Mehl (Wiener Griessler)	<b>300 g</b> Weizenmehl Type 550
<b>1</b> Würfel Hefe (42 g)	<b>2 TL</b> Salz
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (850 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Mehle in eine Schüssel füllen und eine Mulde eindrücken. Die Hefe einbröckeln und mit gut 350 ml warmem Wasser und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Salz darüber streuen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, mit Mehl bestreuen und zugedeckt nicht zu warm 2-3 Std. gehen lassen, bis der Teig doppelt so dick ist.
2. Teig leicht durchkneten und auf wenig Mehl zu einer großen, rechteckigen Platte drücken. Die Längsseiten zur Mitte schlagen und andrücken, zu einer Rolle formen und die Enden gegeneinander spiralig verdrehen – das Brot soll richtig krumm aussehen. Auf ein bemehltes Backblech legen, mit einem leicht feuchten Tuch bedecken und 45-60 Min. gehen lassen, bis das Brot doppelt so dick ist.
3. Backofen auf 250° (Umluft 225°) vorheizen. Das Brot im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis es eine karamellbraune Kruste hat. Zwischendurch mit Wasser bestreichen, damit die Kruste glänzt.