

Rezept

Grundrezept: Hefebrot

Ein Rezept von Grundrezept: Hefebrot, am 12.08.2024

Zutaten

50 g Butter	20 g Hefe (1/2 Würfel)
125 ml Milch	125 ml Wasser
400 g Weizenmehl (Type 550)	30 g Salz (ca. 2 EL)
1 Brot- oder Kastenform (ca. 25 cm) Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 600 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 1 Std. vor dem Backen Butter, Hefe und Milch aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.

2. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und mit der Milch mischen. Mehl, Salz und die Butter in Stückchen zugeben. Alles gut unterarbeiten. Den Teig 8 Min. in der Küchenmaschine (4 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder 10 Min. gründlich von Hand kneten. Der Teig soll dabei straff und elastisch werden.

3. Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt 25-30 Min. gehen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal rund wirken oder zusammenfallen.

4. Die Form fetten und den Teig hineingeben. Noch einmal abgedeckt 25 Min. gehen lassen, dabei nach 10 Min. mit einem scharfen Messer der Länge nach einritzen.

5. Den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 15 Min. anbacken. Auf 210° herunterregeln und das Brot in ca. 30 Min. fertig backen.