

## Rezept

# Grundrezept Weißbrotteig

Ein Rezept von Grundrezept Weißbrotteig, am 01.10.2023

## Zutaten

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>150 g</b> Weizenmehl (Type 812) | <b>300 ml</b> kaltes Wasser        |
| <b>1 g</b> frische Hefe            | <b>3 g</b> Salz                    |
| <b>250 g</b> Weizenmehl (Type 550) | <b>100 g</b> Weizenmehl (Type 812) |
| <b>300 ml</b> kaltes Wasser        | <b>7 g</b> Salz                    |
| <b>5 g</b> frische Hefe            | <b>5 g</b> Zucker                  |
| <b>25 g</b> Olivenöl               | Mehl zum Arbeiten                  |
| Butter für die Formen              |                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 800 g Teig oder 2 Weißbrote oder 2 Baguettes oder 10-12 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Für den Vorteig Mehl, Wasser, Hefe und Salz in einer Rührschüssel mit einem Kochlöffel vermischen. Den mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.
2. Für den Teig den Vorteig mit den beiden Mehlen, Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. mischen. Dann alles auf höherer Stufe 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.
3. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur 2 Std. ruhen lassen.
4. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit den Händen nach Belieben zu Brot, Baguette oder Brötchen formen.
5. Für Weißbrote zwei Teigportionen à 400 g zu länglichen Rollen formen und in jeweils in eine mit Butter eingefettete Kastenform (24 cm Länge) legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sie den Formrand erreicht haben.
6. Die Brote mit einem scharfen Messer in der Mitte längs einschneiden. Das bewirkt, dass der Teig beim Backen nicht unkontrolliert aufreißt.
7. Die Brote in den auf 240° vorgeheizten Ofen (Mitte) geben und die Backofentemperatur auf 180° reduzieren. Die Brote in 1 Std. goldbraun backen. Dann aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

8. Für Baguette zwei Teigportionen à 400 g zu ca. 30 cm langen Stangen formen. Ein Küchentuch mit etwas Mehl bestäuben, die Stangen mit Abstand nebeneinander darauflegen und mit einem weiteren Tuch bedecken. Etwa 1 Std. ruhen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben.
- 
9. Die Stangen mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Die Baguettes im auf 220° vorgeheizten Ofen (Mitte) mit Dampf (dafür ein mit Wasser gefülltes Blechgefäß auf den Ofenboden stellen) in ca. 30 Min. goldbraun backen.