Rezept

Kleines Hefebrot – wenn es schnell gehen soll

Ein Rezept von Kleines Hefebrot – wenn es schnell gehen soll, am 12.10.2024

Zutaten

	½ Würfel frische Hefe (20 g)
350 g	Weizenmehl Type 550
1 TL	Zucker oder Honig
1 TL	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (500 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Frische Hefe in einer Schüssel mit knapp 225 ml warmem Wasser verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zucker oder Honig und etwas Mehl dazugeben und warten, bis sich Bläschen bilden. Das dauert etwa 15 Min. Mehl in eine Schüssel füllen, eine Mulde eindrücken und den Hefeansatz in die Mulde gießen. Vom Rand der Mulde her immer mehr Mehl einrühren, bis ein dicker Teig entsteht. Dabei das Salz zugeben, damit es sich auflösen kann.

2. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und seidenweich ist. Die Schüssel sollte ganz sauber sein. Gründliches Kneten ist wichtig, denn dabei entwickelt sich Kleber, ein Eiweißstoff, der den Teig fest und geschmeidig macht. 10 Min. sollten Sie kneten – oder Sie überlassen die Arbeit einer Küchenmaschine. Dann trotzdem noch einmal mit der Hand durchkneten.

3. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Tuch abdecken und den Teig ca. 2 Std. gehen lassen, bis er doppelt so dick geworden ist. Wenn Sie mit dem Finger auf den Teig tippen, darf sich die Vertiefung nur langsam wieder schließen. Jetzt den Teig mit der Faust bearbeiten, damit die Luftblasen herausgedrückt werden. Und noch einmal kräftig durchkneten, eventuell die Hände mehlen, wenn der Teig klebt. Teig zu einem länglichen Brot formen.

4. Die Oberfläche des Brotes mehrmals schräg einschneiden und das Brot mit einem leicht feuchten Tuch bedecken. 45 Min. gehen lassen, bis es gut aufgegangen ist.

5. Backofen auf 230° (Umluft weniger geeignet) vorheizen, eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Das Brot mit Wasser bestreichen (wer mag, bestreut es mit Sesamsamen). Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis es gebräunt ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.