

Rezept

# Weißbrot mit Olivenöl

Ein Rezept von Weißbrot mit Olivenöl, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>1 TL</b> Backpulver
¼ TL Salz	½ Würfel Hefe (20 g)
<b>200 ml</b> Wasser	<b>1 TL</b> Zucker
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> grobes Meersalz
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Backform einfetten und warm stellen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Hefe zerbröckeln und mit Wasser und Zucker verrühren. Hefewasser und Öl mit dem Mehl kräftig schlagen. Teig in die Form füllen und die Teigoberfläche längs etwa 1 cm tief einschneiden. Mit dem grobem Meersalz bestreuen. Den Teig mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken.
2. Den Teig zugedeckt auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen.