

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Jamie Harrison



Weißbrot

Köchin: Silvia Schneider

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Weißbrot

- 1 kg Weizenmehl (glatt)
- 1,5 EL Salz
- 1 TL Staubzucker
- 1,5 EL Trockenhefe
- 3 EL Olivenöl
- 660 g Wasser (lauwarm)
- Olivenöl für das Blech
- Meersalz zum Bestreuen
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

1. Für den Teig das Weizenmehl, das Salz, den Staubzucker, die Trockenhefe, das Olivenöl und das Wasser in einer Schüssel vermengen und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken kneten.

Tipp: Bitte darauf achten, dass sich beim Mischen der Trockenzutaten Salz und Germ nicht berühren.

2. Danach den Teig auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche nochmal mit den Händen durchkneten, anschließend für einige Stunden zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen (am besten über Nacht).

3. Nun den Teig auf einem mit Olivenöl bestrichenem Backblech flachdrücken, noch etwas Olivenöl auf der Teigoberfläche verteilen, mit Meersalz bestreuen, mit den Fingern leichte Mulden in die Oberfläche drücken und bei 185° C Ober-Unterhitze etwa 35-40 Minuten backen. Das fertige Brot aus dem Rohr nehmen und warm genießen.