

Weißbrot

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 T helles Mehl (Type 550)
- 1/3 T Stärke
- 1 T lauwarmes Wasser
- 1/2 W Hefe
- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig
- 1 EL Olivenöl

- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe und Zucker mit etwas Wasser hineingeben, 10 Minuten warten.
- Restliche Zutaten hinzufügen und etwa 10 Minuten kneten (ist der Teig zu trocken oder zu feucht, noch etwas Wasser oder Mehl zugeben).
- 45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
- Erneut kurz durchkneten, zu einem Laib formen (oder in eine Kastenform geben) und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Mit Wasser besprühen, 5 Minuten bei 250°C, 45 Minuten bei 190°C backen.
- Alle 15 Minuten erneut besprühen.

Tip: Zum Besprühen eignet sich am besten ein Blumensprayer. Statt Mehl und Stärke kann auch einfach eine halbe Pk (500g) Mehl verwendet werden, durch die Stärke geht der Teig aber besser auf.