

## Grundrezept: Weizenbrot-, Baguette- & Broetchenteig

Kategorien: Brot, Grundrezept

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

500	Gramm	Weizenmehl
42	Gramm	Frische Hefe
1/4	Ltr.	Lauwarmes Wasser; ca.
1	Teel.	Zucker
1	Teel.	Salz

### Anleitung:

Die Hefe mit dem Zucker und etwas Wasser verruehren. In das Mehl eine Kuhle druecken und das Wasser-Hefe-Zucker-Gemisch hineingeben. Langsam das restliche Wasser und das Salz hinzufuegen. Erst den Teig Mit einem Kochloeffel verruehren, spaeter den Teig mit den Haenden zu Einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Solange mit den Haenden kneten, bis der Teig kleine Blasen wirft und sich von der Knetunterlage loest. Mit einem Tuch den Teigbehaelter abdecken und gehen lassen (je nach Zimmertemperatur zwischen einer und 3 Stunden). Der Teig sollte das doppelte seines vorherigen Volumens annehmen. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in die gewuenschte Form bringen: Baguettes: Den Ofen auf groesster Hitze (= 240GradC - 250GradC) vorheizen. 1 Tasse Wasser in den Ofen, damit sich Wasserdampf bildet. Die Baguettestangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Wasser bestreichen. Zirka 12 bis 15 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Baguettes nochmals mit Wasser glattstreichen.

Broetchen: Den Ofen auf 220GradC vorheizen und etwa 15 Minuten backen.

Weizenbrot: Ein Brotlaib braucht bei 220GradC etwa 40 Minuten Backzeit.

Hoert sich das Brot beim Klopfest hohl an, so ist es fertig.