

Pane (Italienisches Weissbrot)

Kategorien: Brot, Land, Italiene

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	Würfel	Frische Hefe
350	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
		Fett fuer das Blech

Anleitung:

Zerbroeckelte Hefe und 70 ccm lauwarmes Wasser verruehren. 250 g Mehl in eine Schuessel geben und in die Mitte eine Mulde druecken. Hefe und weitere 100 ccm lauwarmes Wasser zugiessen. Zu einem Dicken Brei verruehren. Zugedeckt mindestens zwei Stunden (am Besten Ueber Nacht) gehen lassen. Salz und das restliche Mehl mit den Haenden unterkneten. Weitere 30 min. gehen lassen. Aus dem Teig 1 Laenglichen Laib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen Und nochmals 15 min. gehen lassen. Backofen auf

200 GradC vorheizen und das Brot 1 Stunde backen. 1325 Kalorien. ca.