

## Knuspriges, fluffiges Weißbrot

### *Zutaten Vorteig*

185g Weizenmehl Typ 550

125g Wasser

5g Hefe

5g Salz

### *Zutaten Sauerteig*

50g Weizenmehl Typ 550

50g Wasser

6 – 10g Weizen Anstellgut

### *Zutaten Brotteig*

Vorteig

Weizensauerteig

325g Weizenmehl

145g Wasser

4g Hefe, 6 – 8g Butter



### **So funktioniert es!**

Zutaten für den Vorteig zusammen rühren und für 72 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Sauerteig so ansetzen, dass er mit dem Vorteig reif ist (16 – 20 St.).

### **Am Back Tag!**

Vorteig, Sauerteig in die Rührschüssel geben.

Alle anderen Zutaten dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

3 Minuten langsam und 4 Minuten etwas schneller mit der Küchenmaschine kneten.

### **So geht es weiter!**

Den Teig 1 Std. gehen lassen.

Nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

### **So geht es weiter!**

Den Teig, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche, nochmal kneten.

Die übermäßige viele Luft im Teig ausstoßen.

Direkt auf dem Pizzazauberer zu einem länglichen Laib formen und 4 – 5 x, ca. 2 cm tief, quer zum Brot, einschneiden.

Mit Folie oder einem großen Topf abdecken und ca. 1 Std. gehen lassen.

Wenn der Teig Vollgare hat (Drucktest = den Teig 1cm mit dem Finger eindrücken, wenn er nur noch 1 – 2mm zurückspringt ist es Vollgare).

### **Backofen auf 220C =/U vorheizen!**

Das Brot, mit heißem Wasser besprühen und in den heißen Ofen geben.

In den Ofen, auf dem Boden, auch kräftig Wasser sprühen.

Nach 10 – 12 Minuten den Ofen öffnen und den Dampf ablassen.

Temperatur auf 180C senken, die Tür schließen und für weitere 40 – 45 Minuten goldbraun und knusprig backen.

**Guten Appetit!**