

Rustikales Weißbrot ...rösche Kruste, innen weich



Rezept für ein "Rustikales Weißbrot" mit 500 g

Backofen vorheizen auf 250°, später fallende Hitze 180°

- 500 g Weizenmehl Type 405
 - 2 EL lauwarmes Wasser für die Hefe
 - ½ Würfel frische Hefe
 - 1 Prise Zucker
 - 1 TL Salz
 - 2 EL Rapsöl
 - 250 ml lauwarmes Wasser
1. Für den Vorteig 2 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit einem Kochlöffel verrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Prise Zucker und gerade soviel Mehl dazu geben, bis ein schöner weicher Teig entsteht. Die Schüssel mit dem Vorteig nun mit Klarsichtfolie bedecken und an ein warmes Plätzchen stellen. Am besten in die Nähe der Heizung oder in den Backofen bei eingeschaltetem Ofenlicht. Solltet Ihr kein Licht im Backofen haben, den Ofen auf 50° vorheizen und sofort wieder ausschalten. Der Teig ruht nun für ca. 15 Minuten.

2. Jetzt das restliche Mehl mit 250 ml lauwarmen Wasser, dem Rapsöl und dem Salz mit den Knethaken des Handmixers in einer zweiten Schüssel zu einem festen Teig verkneten. Nun den Vorteig dazu geben und auf Stufe 2 ca. 5 Minuten gut in den Teig einarbeiten. Den Teig jetzt wieder mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Platz 90 Minuten gehen lassen
3. Den Teig auf ein bemehltes Arbeitsbrett geben und kurz zu einer **Kugel formen*** und mit der Naht nach oben in ein leicht gemehltes Gärkörbchen legen. Alternativ eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, mit Mehl bestäuben und den Teig dort hineinlegen. Zugedeckt nochmal 20 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen
4. **Backofen mit dem Backblech auf 250° Ober/Unterhitze vorheizen**
5. Das Brot auf das Backblech kippen und **mit Dampf*** 20 Min. bei 250 ° backen. Dann die Ofentür öffnen, um den Dampf abzulassen und noch 15 bis 20 Min. bei 180 ° fertig backen. Das Brot ist fertig, wenn man auf die Unterseite des Brotes klopft und es hohl klingt! Das fertige Brot auf einem Gitter abkühlen lassen!

Erklärungen:

***Teig zur Kugel formen:** Den Teig auf ein bemehltes Arbeitsbrett legen und runherum zur Mitte hin falten, bis eine Kugel vor uns liegt

***mit Dampf backen:** Bitte vergiss die Methode mit der Tasse Wasser im Backofen. Das bringt überhaupt nichts, wie ich selbst schon feststellen musste. Wenn das Brot gut aufgehen soll und eine schöne rösche Kruste haben soll, dann benötigt es mehr als nur eine Tasse Wasser. Es muss so richtig viel Dampf erzeugt werden. So bleibt der Teig schön elastisch und geht fantastisch auf.

Ich mache das immer so:

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Mit einer Blumenspritze befeuchte ich zusätzlich ordentlich die Wände des Backofens und schließe die Ofentür, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt das Brot für 10 bis 20 Min. bei 250 °. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine superschöne Kruste und wird fertig ausgebacken.

Tipp: Wenn Ihr Gärkörbchen aus Peddigrohr verwendet, vorher bemehlen. Ein Teil Roggenmehl mit 2 Teilen Stärkemehl mischen und durch ein kleines Sieb das Gärkörbchen gleichmäßig bestreuen. Dann bleibt garantiert kein Teig mehr kleben!

♥ **Viel Spaß beim Backen und Gutes Gelingen** ♥