

1. Anmischen:

ALLE Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Teigspatel gut durchmischen

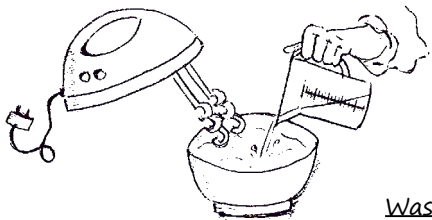
2a. Zubereitung in der Küchenmaschine:



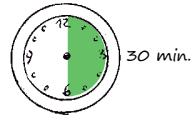
500ml kaltes Wasser und ½ Würfel Frischhefe (oder 1 Pckg. Trockenhefe) zugeben & den Teig auf niedrigster Stufe 2 Min. langsam kneten ; anschließend 3 Min. auf hoher Stufe.

oder

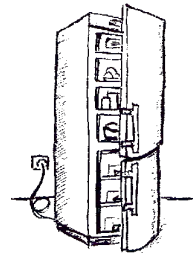
2b. Zubereitung mit dem Handrührer:



500ml kaltes Wasser zugeben und ½ Würfel Frischhefe (oder 1 Pckg. Trockenhefe) & den Teig erst 2 Min. langsam und anschließend 3 Min. schnell kneten.



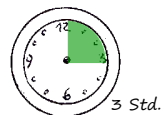
Anschließend den Teig für 12 Std. abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen, damit sich der volle Geschmack entwickeln kann.
(→ Weiter geht's mit Schritt 4)



oder

wenn's schnell gehen muss!!

3b. Erste Teigruhe:

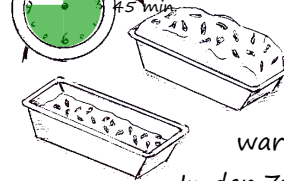
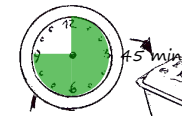


Den Teig mit Folie abdecken und mit einem Gummiband luftdicht verschließen. Im Anschluss bei Raumtemperatur für 3 Std. ruhen lassen.
(→ Weiter geht's mit Schritt 4)

(→ Weiter geht's mit Schritt 4)

4. Einfüllen:

Nach der Ruhezeit den Teig vorsichtig aus der Schüssel in eine mit Backpapier ausgelegte Backform umfüllen & mit dem Teigspatel glattstreichen.



5. Zweite Teigruhe:

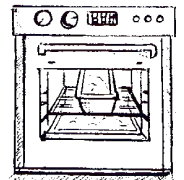
Den Teig erneut für 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit Backblech auf 240° vorheizen.

6. Backen:

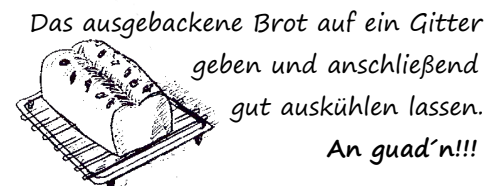
Das Brot mit dem Messer längs einschneiden und auf dem Ofenrost in der mittleren Schiene einschieben.

Wichtig: mit Dampf backen!

Dazu 80ml Wasser auf das heiße Blech gießen und die Ofentür sofort schließen!!!



Nach 10 Min. die Temperatur auf 190° senken und weitere 35-40 Minuten backen.



An guad'n!!!