



# Einfaches Brot

Hefeteig mit Weizen-, Roggen- oder Dinkelmehl

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Hefegezeit 2 x 20 Minuten
- Backzeit ca. 30 Minuten bei 220°C



## Werkzeug

- Schüssel, Mixer mit Knethaken oder Küchenmaschine mit Knethaken
- Backblech, Backpapier

## Zutaten

- 500g Mehl
- ca. 300ml warmes Wasser
- eine Prise Zucker
- 1 Stück Hefe oder ein Beutel Trockenhefe
- 1 EL Salz

## **Zubereitung**

Als Mehl kommen alle Getreide und Mahlformen in Frage. Also Weizen, Roggen und Dinkel, als feines weißes Mehl, als grobes Vollkornmehl oder gemischt, wie mensch es mag.

### ***Mit Trockenhefe***

Mehl abmessen und in die Rührschüssel geben. Salz und Trockenhefe ins Mehl geben und ein bisschen vermischen. 300ml warmes Wasser langsam und Portionsweise zugeben mit dem Mixer kräftig kneten. Der Teig soll fest aber weder bröselig trocken noch klebrig nass sein. Ideal formt sich ein homogener Teig in Form eines festen Klumpens.

### ***Mit frischer Hefe***

Mehl abmessen und in die Rührschüssel geben. Salz ins Mehl geben und ein bisschen vermischen.

Das Hefestück in ca. 300 ml warmem Wasser mit einer Prise Zucker vermischen und auf das Mehl in der Schüssel gießen.

Backofen auf niedrigster Temperatur vorwärmen und wieder ausschalten. Schüssel für 20 Minuten in den Ofen stellen, damit die Hefe 'gehen' kann. Es bildet sich langsam ein grauer Schaum auf dem Mehl. Das ist das sichere Zeichen, dass die Hefe lebt und und der Teig nachher auch locker wird.

Schüssel aus dem Ofen nehmen und mit dem Mixer kräftig kneten, bis ein homogener Teig entsteht und der Teig zu einem festen Klumpen wird.

### ***Ab hier geht es weiter für beide Varianten***

Den Teig in einer abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur für etwa 20 Minuten gehen lassen. Für eilige Menschen geht es jetzt direkt ans Backen.

Geduldige Menschen lassen den Teig abgedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen und ruhen. Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen.

Das Backblech mit einem Bogen Backpapier abdecken.

Den Teigklumpen mit den Händen in der Schüssel durchkneten, eine schöne Kugel formen und dann aufs Blech legen. Andrücken und dabei leicht auseinanderziehen bis der Teig die gewünschte Größe und Form erreicht hat. Mit einem scharfen Messer kleine Schnitte quer zur Längsachse schneiden.

Backofen auf 220°C Umluft einschalten und das Brot auf mittlerer Schiene für ca. 20-30 Minuten backen. Nach 15 Minuten kontrollieren. Wenn die Oberseite anbräunt, ist das Brot fertig.

Guten Appetit!