



Einfaches Hefebrot - außen knusprig, innen weich

 2 Stunden

 für 4 Personen

 Backen

Einfaches Hefebrot

500 g Mehl
300 g Wasser
21 g Frische Hefe
10 g Salz
etwas Olivenöl
1 Prise Zucker

Einfaches Hefebrot

Die Hefe mit einer Prise Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und kurz stehen lassen. Das Mehl und das Salz (und gewünschte zusätzliche Zutaten) in einer Schüssel vermengen. Das Hefewasser zum Mehl geben und alles mit dem Stiel eines Holzlöffels grob verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Oberfläche stürzen und etwa 8–10 Minuten lang zu einem glatten und elastischen Teig kneten. Anschließend den Teig in eine gefettete Schüssel geben und einmal drehen, um die Oberseite einzufetten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ungefähr 1 Stunde). Teig nach unten schlagen und auf eine leicht bemehlte Oberfläche stürzen. Den Teig jetzt zu einem Laib formen und in eine gefettete Brotpfanne geben. Zugedeckt eine weitere Stunde gehen lassen.

Bei 200 °C ca. 30–35 Minuten goldbraun backen. Das Brot ist fertig, wenn man drauf klopft und es sich hohl anhört. Zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

