

Hefebrot

500g Weizenmehl (Typ 550)
200g Weizenvollkornmehl
1/2 Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe
15g Salz
450g Wasser, lauwarm

Die Video-Anleitung, wo ich alle Schritte erkläre und zeige, findest du auf meinem Instagram @anna.fronek

Die trockenen Zutaten in einer Knetschüssel mischen.
Die frische Hefe krümeln oder die Trockenhefe einfach hinzufügen (darauf achten, dass diese noch haltbar ist.)
Wasser hinzufügen und 10 Minuten kneten bis der „windowpane effect“ erreicht ist. Das heißt, man kann ein Stück des Teiges sehr dünn ausziehen, ohne dass dieser reißt.
Teig in einer bemehlten Schüssel eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (z.B. im Ofen mit nur dem Licht an. Das erzeugt genug Wärme, damit der Teig schön aufgehen kann)
Den Teig herausnehmen, auf die Arbeitsfläche stürzen, flach drücken und zu einem Laib formen.
Einen Brotkorb oder eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen, leicht bemehlten und den Laib mit der Naht nach oben in den Korb legen. Nochmal circa eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Topf-Methode:

Den Ofen auf 250 Grad Umluft für 45-60 Minuten vorheizen.
Dabei einen Ofenfesten Topf mit Deckel (der Topf sollte so groß sein, dass ein Laib reinpasst und dabei noch Platz zum aufgehen hat) mit vorheizen.
Den einen Teig auf ein Backpapier stürzen und mit einer Rasierklinge 2cm tief einschneiden. Auf dem Backpapier in den heißen Topf befördern, Deckel drauf und 30 Minuten backen.
Dann die Temperatur auf 200 Grad senken, den Deckel abnehmen und weitere 10-15 Minuten backen, oder bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.
Das Brot aus dem Topf nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitter mindestens 2h auskühlen lassen.

Pizzastein-Methode:

Den Ofen mit einem Pizzastein oder einem umgedrehten Blech auf 250 Grad Umluft 45-60 Minuten vorheizen. Zusätzlich noch eine Ofenfeste Form (z.B. Kastenform) mit in den Ofen auf den Boden stellen und mit vorheizen.
Den Teig auf einen mit großzügig Mehl/Grieß bestreuten Pizzaschieber/Schneidebrett stürzen und mit einer Rasierklinge 2cm tief einschneiden. Den Laib auf den Pizzastein schieben (sollte durch den Grieß gut runter rutschen) und die mit vorgeheizte Kastenform circa zur Hälfte mit kochendem Wasser auffüllen. Sofort die Ofentüre schließen und 30 Minuten backen. Wasserschale entfernen, Temperatur auf 200 Grad senken

und weitere 10-15 Minuten backen, oder bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Vor dem Anschneiden das Brot auf einem Gitter mindestens 2h auskühlen lassen.

Um den zweiten Laib zu backen den Ofen wieder auf 250 Grad aufheizen (15 Minuten) und das Prozedere wiederholen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!