

## 12-Stunden Weißbrot



Eines meiner Lieblingsbrote. Ergibt 2 Kastenformen Weißbrot. Eines sofort verbrauchen und das andere einfrieren für das nächste Sonntagsfrühstück. Schmeckt getoastet und ungetoastet. Es lassen sich aber auch Semmeln oder italienisch gewürztes Brot aus dem Teig zaubern.

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg Weizenmehl (gerne auch mit 50 % Dinkelmehl gemischt)	in eine große Schüssel sieben.
1 Würfel Hefe	in die Mitte bröckeln
650 ml lauwarmes Wasser	über die Hefe geben. Wenn die Hefe anfängt Blasen zu werfen.
20 g Salz	zugeben (Salz unbedingt abmessen, man überschätzt sich leicht). Zu einem lockeren Teig verkneten. Den Teig entweder im Warmen auf das Doppelte

	gehen lassen. Inn gebutterte Kastenformen geben.
--	--

<b>Temperatur:</b>	230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann das Brot einschieben und die Temperatur auf 180 Grad herunterdrehen. So entsteht in der abfallenden Temperatur eine schöne Kruste.
<b>Backzeit:</b>	40 Minuten goldbraun backen. (Semmeln benötigen etwa 20 Min bei 180 Grad)

**Tipp:** Wenn man nur ½ Würfel Hefe in 650 ml Wasser auflöst und zu Mehl und Salz gibt, kann man den Teig auch im Kühlschrank langsam mindestens 12 Stunden gehen lassen. Daher auch der Name 12 Stunden Weißbrot. Der Teig kann bis zu 7 Tage im Kühlschrank ruhen. Bei Bedarf kann dann die benötigte Teigmenge abgestochen werden.

Wer davon **Semmeln** backen möchte, sollte diese nur als Teiglinge vom Teig abstechen aber nicht mehr kneten. Da die Luft aus den feinen Poren des langsam gegangenen Teiges dann entweicht, würden geknetete Semmeln hart werden.

**Italien-Style:** Unter den Teig lassen sich auch Peperonistücke, Oliven, getrocknete Tomaten oder Rosmarin kneten.