

Italienisches Gries-Weizenbrot



Dieses Brot lässt sich gut am Vortag zubereiten – über Nacht geht der Teig – und zum Sonntagsfrühstück wird es dann gebacken.

Zutaten:	Zubereitung:
300 g Weizenmehl Typ 405	
220 g Weichweizengrieß	in eine Schüssel geben
1 Pck Trockenhefe	untermengen
15 g Salz	alle Zutaten vermengen.
385 g Wasser	mit den Knethacken des Handrührgerätes unterengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen, damit der Gries quellen kann. Nochmals gut mit dem Handrührgerät kneten. In eine leicht gebutterte kleine Springform geben. Über Nacht mit einem feuchten Geschirrtuch

	abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.
--	---

Temperatur:	250 Grad Ober- und Unterhitze, vorheizen. 400 ml Wasser in das Rohr geben, damit Wasserdampf entsteht. Gleich das Brot einschieben.
Backzeit:	15 Minuten. Anschließend auf 200 Grad herunterschalten und 30 Minuten fertig backen.



Leider ist das Brot am zweiten Tag schon etwas trocken. Dann einfach rösten oder toasten und als Bruscetta servieren.