



Bruschetta - Brot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

½ Würfel Hefe

600 ml Wasser, lauwarmes

2 EL Öl

2 TL Salz

950 g Mehl (Weizenmehl)

NÄHRWERT

Calories: 853 kcal

Serving Size: 1

Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG

Hefe in eine Schüssel bröckeln. Wasser mit Öl verrühren, über die Hefe gießen und rühren, bis diese sich aufgelöst hat. Salz und Mehl hinzufügen. Zutaten ausgiebig zu einem glatten Teig verkneten. Etwas Mehl über den Teigstäuben. Teig zugedeckt 45 min. gehen lassen. Ein Backblech mit Mehl ausstreuen. Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals durchkneten und vierteln. Jedes Stück zu einem runden Laib formen und auf das Blech setzen. Laibe zugedeckt 30 min. gehen lassen. Backofen auf 225 C vorheizen. Laibe mit einem scharfen Messer mehrfach längs einschneiden. Auf der unteren Schiene im Ofen ca. 30 min. backen. Auf einem