

Sonstiges

Toskanisches Weißbrot

Zutaten:

710 g Weizenmehl (Type 550)

50 g Roggenmehl

18 g Salz

4 g Hefe

40 ml Olivenöl

350 g Weizenvorteig

360 ml Wasser

Zubereitung:

Zubereitung Weizenvorteig: 150g Weizenmehl(550) mit 150ml Wasser und 2g Hefe zu einer Masse vermengen. Weizenvorteig 8 Stunden in der Küche stehen lassen, dann bis zu 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Knetzeit: 5 Minuten langsam, 7 Minuten schnell. 1.) Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. 2.) Abgedeckt 15 Min ruhen lassen. 3.) Teigstücke abwiegen, rundwirken. 4.) 10 Min ruhen lassen. 5.) Das Weißbrot länglich formen und in ein Tuch einziehen. 6.) Bei $\frac{3}{4}$ Gare, einschneiden, mit Dampf in den Ofen schießen (am besten auf einer Steinplatte!) 7.) Bei einer Backtemperatur von 230°C ca. 22-25 Minuten backen.