

Brot backen - von Peter Lampert

Backofen auf ca. 40 ° vorheizen, dann wieder abstellen.

Cakeform mit Backpapier auslegen.

(Die Form ist nicht zwingend, aber das Brot bekommt so eine gäbigere Form zum Belegen später.)



1 Beutel Trockenhefe (oder 1 Hefewürfel) mit einem halben Teelöffel Zucker in 180 g lauwarmem Wasser auflösen. Der Zucker fördert das Gären.



300 g Mehl in eine Schüssel geben und mit 1...2 Teelöffel Salz vermischen.



In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und das Hefe-Wassergemisch hinein leeren. Die Schüssel so für ca. 1/2 h zugedeckt stehen lassen.



Danach hat die Hefe schön angefangen zu gären. Nun den Teig kräftig durchkneten und formen. Den Teig oben leicht einschneiden, damit er beim Gehen nicht aufreißt.



Teig in die Cakeform legen und in den warmen Backofen stellen, ca. 1,5...2 h aufgehen lassen.



Wenn der Teig schön aufgegangen ist...



Wasser aufkochen und in einen Bräter giessen, diesen mit in den Ofen stellen. Dann den Backofen auf 200 ° einstellen und einschalten. Brot muss immer in feuchter Luft backen, sonst wird es hart!



Nach 30...40 min. die Form aus dem Backofen nehmen.



Das Brot aus der Form nehmen und auskühlen lassen.



Wenn der Teig schön aufgegangen ist, gibt es die typischen Löcher im Brot.