DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Weißbrot

ZUTATEN: (für 2 Brote)

1000 g	Mehl (Type 550)
370 g	Milch
200 g	Buttermilch
100 g	Butter
50 g	Zucker
25 g	Salz
35 g	Hefe

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben. Hierbei darauf achten, Salz und Hefe voneinander zu trennen.
Dann alles für 4 Minuten im langsamen und 8 Minuten im schnellen Gang miteinander verkneten und für 45 Minuten entspannen lassen.
Nach der Ruhezeit den Teig in zwei gleich große Teile teilen und dann rundwirken. 10 Minuten entspannen lassen und anschließend lang wirken.
Nun die Brote entweder auf ein Backblech oder in ein Gärkörbchen geben, wenn ihr später auf einem Backstahl oder Backstein backt. Dort ein letztes Mal 1-2h gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa veranderthalbfacht hat. Währenddessen den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen mit einem Backstahl oder Backstein. Außerdem ebenfalls eine Schale oder Form mit Saunasteinen oder Edelstahlschrauben oder Muttern vorheizen. Nach der Gare die Brote mit Wasser besprühen oder bepinseln und dann einschneiden.
In den Ofen geben und etwa 70ml Wasser auf die Saunasteine geben. Die Temperatur sofort auf 200° zurückdrehen und für etwa 40-50 Minuten backen.