Italienisches Weißbrot mit Olivenöl

Brot wie beim Italiener...

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

600 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel frische Hefe (42 g)
500 g Pizzamehl Type 00
500 g Hartweizengrieß
1 EL Salz

Außerdem

Etwas Olivenöl
Italienische Kräuter

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl, Grieß und Salz in eine Schüssel geben und das Hefewasser dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ich mache das mit der Küchenmaschine für ca. 10 Minuten.
3. Den Teig abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Anschließend den Teig noch einmal per Hand kneten und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder eine Brotbackform/einen Topf mit Öl ausstreichen.
7. Den Teig zu einem Laib formen und auf das Backblech legen (oder in die Form/den Topf geben).
8. Mit Olivenöl bepinseln, Kräuter, Salz und Pfeffer darauf streuen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
9. Nun den Teig für ca. 45 Minuten backen. Dabei eine Schüssel mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln unten in den Ofen stellen und die Backofentür geschlossen halten.