Friesenbrot

Darauf schmeckt alles - das perfekte Alltagsbrot.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten für ein großes oder zwei kleinere Brote

- 1 kg Weizenmehl Type 550
- 1 Beutel Natursauerteig (75 g)
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 TL weiche Butter
- 550 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. In das lauwarme Wasser den Zucker geben und die Hefe hineinbröseln. 10 Minuten stehenlassen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Faust eine Mulde in die Mitte drücken.
3. Salz, Sauerteig, Butter und das Hefewasser in die Mitte geben und einige Minuten verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Abgedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Wenn vorhanden Gärkörbchen mit Mehl bestäuben. Alternativ ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal kneten und zu einem länglichen Brotlaib formen. Falls ihr zwei Brote aus der Teigmenge herstellen möchtet, an dieser Stelle den Teig aufteilen und zwei kleinere, längliche Brotlaibe formen.
7. Brotlaib(e) in das Gärkörbchen (auf das Backblech legen), abdecken und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
8. Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Brotlaib(e) aus dem Gärkörbchen auf das Backblech stürzen.
10. Mit einem scharfen Messer mehrere Male quer einschneiden und mit Wasser bestreichen.
11. Im heißen Backofen auf der unteren Schiene für 10 Minuten backen.
12. Danach die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Ein großes Brot weitere 40-45 Minuten backen, zwei kleinere Brote 30-35 Minuten.
13. Nach der Backzeit direkt mit Wasser bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.