

## 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
- 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.