

3 Stunden brot (Jo Semola)



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

HAUPTTEIG:

- 500g Weizenmehl 550
- 350g Wasser
- 25g Altbrot
- 10g Salz
- 10g Hefe

Zubereitung

1. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben und werden gemeinsam in eine Schüssel gegeben und für 10 Minuten zu einem glatten Teig geknetet
2. Abgedeckt nun für 1h bei 25°C oder 1,5h bei Raumtemperatur reifen lassen
3. Das Brot in die gewünschte Form bringen und in einen Gärkorb geben
4. Abgedeckt eine weitere Stunde bei 25°C oder 1,5h bei Raumtemperatur reifen lassen
5. Ofen auf 250°C vorheizen
6. Brot auf ein Backblech stürzen, Ofen auf 230°C reduzieren und mit viel Dampf für 15 Minuten anbacken
7. Dann den Dampf ablassen und das Brot für weitere 30 Minuten bis zur gewünschten Bräune ausbacken

Revision #1

Created 30 August 2025 07:23:20 by Andre

Updated 30 August 2025 07:25:10 by Andre