Weißbrot
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl Type 550, 1 Teelöffel Brotgewürz (gibt es z.B. bei Teegut, DM), 10 gr Salz (am besten Jodsalz mit Flourid), 375 ml warmes Wasser, 0,5 Päckchen Backpulver.

Die Zubereitung:

Als erstes den Umluftofen auf 220 Grad vorheizen. Danach alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) gut verkneten. Nun den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Kastenform tun. Wer kein Backpapier zuhause hat: Dann die Form auch ausfetten und mit Paniermehl aus streuen. Und nun den Teig mit Wasser bestreichen. Und ab damit in den Umluftofen bei 200°C, Einhänghöhe 2 (von unten), 40 Minuten backen lassen. Fertig und lecker!