



Italienisches Weißbrot



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 125 g Maismehl
- 450 g Weizenmehl T 812
- ½ Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 EL Öl
- 375 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Mehle in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe in die Mulde bröckeln und mit dem Zucker bestreuen. Wasser dazugießen und stehen lassen, bis sich Blasen bilden. Dann die restlichen Zutaten zugeben und kräftig kneten, bis ein elastischer Teig entsteht.

Den Teig mit Weizenmehl bestreuen. Einen Brotlaib daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Im vorgeheizten Backofen **bei 220 °C 20 - 30 min backen**.

Dieses Rezept eignet sich auch für die Zubereitung im Brotbackautomaten.

