Toskanisches Weißbrot

In der Toskana ist dieses Rezept weit verbreitet: Toskanisches Weißbrot wird gerne in verschiedenste Saucen getunkt und deshalb häufig zum Essen dazu gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 12,7 h

Gesamtzeit: 14,0 h



Zutaten

Vorteig

30 g	Frische Hefe
6 EL	Wasser (lauwarm)
50 g	Weizenmehl (Type 405)

Brotteig

500 g	Weizenmehl (Type405)
300 ml	Wasser (lauwarm)
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für Toskanisches Weißbrot zunächst einen Vorteig zubereiten: Dazu die Hefe mit einem Drittel des Wassers verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Das restliche Wasser und das Mehl dazu geben und alles zu einem weichen Teig verrühren.

2. Den Teig mit einem Tuch abdecken und mindestens 12-15 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen, so dass ein leicht gegorener Sauerteig entsteht.

3. Am nächsten Tag den Teig mit etwas von dem Wasser verdünnen und gut verrühren. Das Mehl für den Brotteig mit dem Salz mischen und mit dem Vorteig vermengen, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt.

4. Dann den Teig mehrmals kräftig mit bemehlten Händen zu einem geschmeidigen Teig

durchkneten und diesen dann wieder mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat.

5. In der Zwischenzeit eine mit warmem Wasser gefüllte Schüssel auf den Boden des Backofens stellen und diesen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und zu einem Brotlaib formen. Auf das Backblech legen und einige Minuten ruhen lassen. Dann mit etwas Mehl bestreuen und mit einem Messer einige Rillen hineinschneiden.

7. Das Brot auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 190°C reduzieren und das Brot weitere 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und mindestens 1,5 - 2 Stunden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erst dann anschneiden und servieren.

Tipp

Toskanisches Weißbrot eignet sich hervorragend als Grundlage für Crostinis.