

Französisches Weißbrot aus der Cocotte

VORBEREITEN

7
Std.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Laib Brot

700 g Mehl
1 1/2 Päckchen Trockenhefe
580 ml Wasser
Olivenöl

Zuberhör

Cocotte o. Bräter mit 22-24 cm Durchmesser
Frischhaltefolie

Meistens hat man Mehl und Hefe immer im Haus, sodass sich dieses Rezept ohne große Planung zubereiten lässt. Ob zum Abendbrot oder als Beilage bei einer Mahlzeit, für ein leckeres, warmes Brot findet sich immer eine Gelegenheit.

Der Teig für das Weißbrot wird mit wenigen Handgriffen ohne Kneten zubereitet und anschließend in einer Cocotte oder einem anderen Bräter gebacken. Die Zutaten sind an einer Hand abzuzählen und je nach Belieben durch Vollkornmehl o. Ä. zu ersetzen.

- 1 -

In einer großen Schüssel Mehl mit Trockenhefe und Salz

vermengen. 580 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel unterrühren.

- 2 -

Den Teig von allen Seiten mit Olivenöl einpinseln und die Schüssel anschließend mit Frischhaltefolie sowie einem Geschirrtuch abdecken. Den Teig an einem warmen Ort 6-8 Stunden gehen lassen.

- 3 -

Eine Arbeitsfläche mit Olivenöl einfetten und den Teig darauf 1-2 mal wenden. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und eine weitere Stunde ruhe lassen.

- 4 -

20 Minuten vor Ablauf der Gärzeit den Backofen auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Cocotte hineinstellen.

- 5 -

Die Frischhaltefolie nach Ablauf der 60 Minuten entfernen, den Teig zu einem runden Ball formen und in die vorgewärmte Cocotte in den Backofen geben. Mit einem Messer können Sie den Teig nach Belieben in der Mitte einritzen, um der Kruste Struktur zu geben.

- 6 -

Deckel auf die Cocotte setzen und den Teig für 30 Minuten backen.

- 7 -

Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und den Brotteig weitere 15-20 Minuten backen.