

Weißbrot aus der Cocotte

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

13,5
Std.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Brot

Für den Vorteig

210 g Weizenmehl Type 550
110 ml Wasser
2 g frische Hefe

Für den Brotteig

210 g Weizenmehl Type 550
130 ml Wasser
2 g Hefe
10 g Salz
10 g Rapsöl

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Gusseisen Cocotte
Sprühflasche mit Wasser
sauberes Küchenhandtuch

Ein einfaches **Weißbrot** ist alles andere als langweilig. Auch historisch gesehen ist Weißbrot ein **teures Gut**. Schon die alten Ägypter bekamen einen Teil ihrer Löhne aus hellem Brot. Im Mittelalter unterschied sich die Bäckerzunft in Weißbrotbäcker und die weniger angesehenen Schwarzbrotbäcker. Allgemein galt: **je heller**

das Brot, desto kostbarer. Schalenteile, also Kleie, wurde fein säuberlich abgeseibt und dann an Schweine verfüttert. In Frankreich gab es sogar entsprechende Gesetze, die die Reinheit des Weißbrotes festlegten. Erst im 20. Jahrhundert wandelten sich die Geschmäcker. Heute werden Vollkornprodukte als gesunde, vollwertige Alternative wieder gern gesehen.

Für mich haben beide Brotsorten ihre Berechtigung. Aber bei einem süßen Frühstück darf ein feines Weißbrot mit Konfitüre einfach nicht fehlen. Oder mit Honig. Oder auch einfach nur mit Butter. Denn die **zarte, saftige Krume** und das **feine Aroma** dieses Weißbrotes sprechen für sich. Für beides ist der **Vorteig** verantwortlich. Während seiner 12 Stunden Ruhezeit gibt er der Hefe den nötigen Spielraum für viel Geschmack und lockeren Biss. Die **rösche Kruste** entsteht durch das Backen mit viel **Dampf**. Daher wird der Brotlaib vor dem Backen ordentlich befeuchtet. Und jetzt kommt die Gusseisen Cocotte zum Einsatz: Sie erzeugt im Ofen einen geschlossenen Backraum und lässt die Feuchtigkeit nicht entweichen. All das gibt der Kruste viel **Glanz** und eine **schöne Bräunung**.

Klingt gut? Finde ich auch. Dir also viel Erfolg beim Backen dieses kostbaren Brotes – und ich nehme mir noch eine Scheibe.

- 1 -

Für den Vorteig am Vorabend alle Zutaten in eine Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und auf langsamer Stufe 3 Minuten verkneten. Abdecken und 12 Stunden ruhen lassen.

- 2 -

Für den Brotteig die restlichen Zutaten hinzufügen und erst 5 Minuten auf langsamer Stufe, dann 8 Minuten auf schneller Stufe zu einem sehr geschmeidigen Teig

Weißbrot aus der Cocotte

verkneten. Der Teig sollte den Fenstertest bestehen, sich also zwischen den Fingern ohne zu reißen so dünn ziehen lassen, dass Licht hindurchscheint.

- 3 -

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

- 4 -

Jetzt den Teig zu einem ovalen Laib formen. Dazu zuerst straff rundwirken: immer wieder eine Ecke des Teiges greifen, zur Mitte ziehen und andrücken, dann den Laib um 45 Grad drehen. So lang wiederholen, bis aus dem flachen, lockeren Teig eine Kugel mit Oberflächenspannung geworden ist.

- 5 -

Diese Kugel dann leicht plattdrücken und die linke und rechte Seite ein kurzes Stück zur Mitte einklappen. Dann von der oberen Seite her mit Spannung zu einem ovalen Laib aufrollen und mit etwas Druck über die Arbeitsfläche rollen. Der Brotlaib sollte etwa 20 cm lang sein und zu den Enden leicht spitz zulaufen.

- 6 -

Brotlaib auf ein Stück Backpapier setzen und 4 Mal diagonal etwa 1 cm tief einschneiden. Mit Wasser besprühen und mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken. Bei warmer Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen. Zwischendurch nasssprühen, damit der Laib nicht austrocknet.

- 7 -

45 Minuten vor Ende der Gehzeit eine Gusseisen Cocotte im Backofen bei 250 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Brot ist fertig aufgegangen, wenn sich die Größe verdoppelt hat.

- 8 -

Brotlaib nochmal nasssprühen und mit dem Backpapier in die vorgeheizte Cocotte setzen. Mit Deckel 25 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 210 °C runterregeln, den Deckel entfernen und weitere 10 Minuten backen.

- 9 -

Direkt nach dem Backen ein letztes Mal mit Wasser besprühen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt und eine Kerntemperatur von 98 °C erreicht hat. Dein Weißbrot ergibt etwa 15 Scheiben.