# Weißbrot mit krosser Kruste

Stufe 2

Zubereitungszeit:
Ruhezeit: 12 Std.

**Zutaten:**

500 g Weizenmehl Typ 550
10 g Backhefe, feucht
300 ml Wasser, lauwarm
10 Zucker
1/2 Zitrone(n)
1 EL Öl
Milch
10 g Salz

Emile Henry Brotbackform-Set in granatapfel

Geschirrtuch Karo von Meyer-Mayor, rot

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in empire rot, 4,8 L

Continenta Vorratsdose Mehl aus Keramik mit Holzdeckel

Zassenhaus Digitalwaage BALANCE in cool grey

WMF Zitruspresse Gourmet

Zassenhaus Salzmühle FRANKFURT, Buche natur

1

Tag 1: Die frische Hefe in ein wenig Wasser auflösen. Das Mehl, Salz, Zucker in einer Schüssel mit der Küchenmaschine vermischen und anschließend die Hefe zum Teig geben.

2

Nun den Saft der halben Zitrone auspressen und zusammen mit dem Öl und lauwarmen Wasser hinzugeben. Den Teig 2 bis 3 Minuten lang durchkneten.

3

Die Rührschüssel mit einem Küchentuch abdecken und 1,5 h an einem gut tmperierten, vor Zugluft geschütztem Raum aufgehen lassen.

4

Nach dieser Zeit den Teig mit den Händen durchkneten, damit das Gas entweicht. Die Schüssel anschließend mit einer Frischhaltefolie abdecken und für 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank lagern.

5

Tag 2: Den Teig auf eine Arbeitsfläche legen, zügig mit den Händen durchkneten und dabei mehrmals übereinander falten.

6

Die Brotbackform aus Keramik mit Mehl bestäuben und den zu einer Kugel geformten Teig hineinlegen. Mehrmals fein einschneiden.

7

Nun den glockenförmigen Deckel der Brotbackform schließen und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen.

8

Den Teig mit ein wenig Milch bestreichen, mit etwas Mehl bestäuben und den Deckel wieder schließen.

9

Die Brotbackform in den kalten Backofen schieben und das Brot bei 240°C Ober/Unterhitze 1 Stunde lang aufbacken. Der Ofen muss kalt sein, damit das Brot zu Beginn noch weiter aufgehen kann, bevor die Hefe durch die hohen Temperaturen abgetötet wird.

10

Das fertig gebackene Brot auf dem Boden der Backform ohne Deckel abkühlen lassen.

Um eine besonders dicke und knusprige Kruste zu erhalten, gibt es zwei Möglichkeiten: Noch vor dem Backen wird das Küchentuch ca. 30 Minuten vor Ende der letzten Gärung entfernt, So erhärtet sich die Kruste an der Luft. Bei der zweiten Methode wird der Deckel 15 Minuten vor Ende der Backzeit entfernt. Damit das Brot nicht verbrennt, sollte die Backtemperatur auf 200°C reduziert werden.