



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

WEISSBROT



ZUTATEN

500 g Weißbrot-Backmischung
Ca. 300 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

Die Brotbackmischung mit lauwarmem Wasser vermischen und mit der Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem glatten und elastischen Teig kneten (ca. 8 Minuten).

Mit einem Tuch zudecken und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig in drei Teile teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl einfetten und die Brote darauf verteilen. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Die Oberfläche der Teigstangen mit ein wenig Wasser befeuchten und das Backblech auf mittlerer Höhe bei 230°C in den Ofen geben. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200°C herabsetzen und noch ca. 18 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

