

Zutaten für 8 Brötchen oder
2 Weggen:



50 g Weizenmehl, Type W700
30 g Wasser lauwarm
2 g frische Germ

1. Die Zutaten gründlich miteinander kneten und an einem warmen Ort solange zugedeckt ruhen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.

Der Brotteig:

250 g Weizenmehl, Type W700
125 g Wasser
45 ml Olivenöl extra vergine
15 g frische Germ
1 TL Salz

Herstellung:

2. 15 g Germ im Wasser auflösen und die Flüssigkeit mit einem EL Öl dem Salz zum Mehl geben und mit dem Vorteig sorgfältig mischen. **Nicht zu viel kneten.**
3. Der Teig zu einem kurzen Brotlaib form und zugedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
4. Mit dem Nudelholz eine Teigplatte von ca. 30x50 ausrollen.
5. Die Hälfte des Restöls darauf geben und mit den Fingern, nicht über den Rand hinaus, gut verteilen.
6. Beide schmalen Seiten zur Mitte umklappen, dann die andere Seite aufeinander ebenfalls umklappen. leicht andrücken.
7. Mit dem Rollholz wieder eine Teigplatte von ca. 40x60 cm ausrollen. *Wenn etwas Öl austritt, macht es nichts, das ist unvermeidbar.* Das Restöl nochmals auf dem Teig verteilen.
8. Nun von der schmale Seite her den Teig locker einrollen und auf einem Blech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, geben.

9. Die Naht nach unten, mit einem sehr scharfen Messer oben 2 tiefe Schnitte machen.
10. Den Teig mit Öl bepinseln.
11. Mit einem Tuch zugedeckt und ca. 45-50 Minuten gehen lassen.
12. Ca. 30-35 Minuten auf 200° in vorgeheiztem Backofen backen.

FAKT:

Das Brot hat nicht nur eine super Brotkrume... es ist innen herrlich locker und schmeckt mhm...

