

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker, 1 TL Salz
- 1/2 Päckchen frische Hefe
- 1 Ei
- 400 g Mehl (am besten 405er)

Brot

Hausgemachtes Brot

Entdecken Sie unser Rezept für hausgemachtes Brot! Einfach nachzubacken und perfekt für Ihre nächsten Tapas. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Butter und Zucker im handwarmen Wasser zusammen mit der Hefe auflösen, Ei hinzugeben und gut verrühren.
2. Mehl und Salz in einer Küchenmaschine mit Knethaken vermischen.
3. Nach und nach die Flüssigkeit einlaufen lassen. Ca. 5 Minuten kneten lassen. Der Teig ist fertig, wenn sich dieser vom Schüsselrand löst.
4. Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nun den Teig erneut gut durchkneten und in 4 Portionen teilen. Jede Portion einzeln erneut durchkneten und zu Kugeln formen. Wieder gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und dann zu Fladen ausrollen und nach Geschmack mit Öl und Kräutern oder Würz-Salz bestreuen.
5. Auf dem Pizzastein im gut vorgeheizten Backofen bei höchster Temperatur Ober- und Unterhitze oder im Kugel-Grill ca. 8 bis 12 Minuten backen.