

Weissbrot

A. Caminada



Rezept für 4

Zutaten

670 g Mehl
20 g Salz
30 g Zucker
15 g Hefe
62 g Olivenöl
210 g Milch
210 g Wasser



Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermengen. Milch, Wasser, Olivenöl und Hefe begeben und 16 Minuten von einer KitchenAid durchkneten lassen. À 45 g portionieren. Aufgehen lassen und mit Milch einstreichen (leicht mit Mehl bestäuben). Mit Heissluft mit Beschwaden 210 °C während 8 Minuten backen, anschliessend weitere 17 Minuten mit Heissluft 180 °C fertig backen.

Anrichten

Garstufen

Mit Vorheizen

8 Minuten | Heissluft mit Beschwaden 210 °C

17 Minuten | Heissluft 180 °C