



**Bregenz 2014**

## **Hefe - Brotteig als Kastenbrot oder Brotleib**

800g Weizenmehl Type 550  
in eine Schüssel geben

42g Hefe  
Hefe auflösen und zum

½ L warmes Wasser  
Mehl geben  
leicht mischen und mit  
einem Handtuch abdecken  
ca. 20min. ruhen lassen  
kein Salz

1TL Salz  
durchkneten  
unterkneten und alles gut

warmen Ort gehen lassen  
ca. 1std. an einem  
verdoppeln  
der Teig sollte sich fast

formen  
nochmal durchkneten  
ein oder zwei Brote

lassen  
wieder 15min. gehen

einschneiden  
oben kreuzweise  
bei 200°C ca. 30min. backen

Brot ist gar, wenn es beim „Anklopfen“ hohl klingt  
vor dem Servieren auskühlen lassen

(Thorsten Behnk)