

Weissbrot

450 g	Weissmehl (auch halb Vollkorn, halb weisses)
50 g	Knöpflimehl
3 dl	Wasser
1 Pck.	Hefe (Trockenhefe)
1 EL	Zucker (22 gr)
1 TL	Salz (9 gr)
3 EL	Olivenöl (30 gr)

ZUBEREITUNG

1. Trockenhefe in das Mehl mischen.
2. Wasser (lauwarm), Zucker, Salz und Olivenöl mischen und über das Mehl giessen.
3. Alle Zutaten miteinander verkneten (Stufe 3) 10 Min.
4. Ofen 30 Grad, abgedeckt auf doppelte Grösse gehen lassen (50 Min)
5. Danach nochmals gründlich kneten und in eine gefettete Kastenform geben (ich streue noch zusätzlich Semmelbrösel hinein).
6. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
7. Die Oberseite mit Wasser bestreichen.
8. (Stufe 13, mittlere Rille) **50 - 55 Minuten** im vorgeheizten Ofen backen bei **180 Grad**.