



## WEISSBROT REZEPTE, TIPPS & TRICKS

Ich backe sehr gern Brot. Mit Sauerteig (Maurice oder Armand) aber manchmal muss es auch **super schnell** gehen (wie für meine Kochkurse) und da kommt der kleine Würfel Hefe super an.

Bei uns gibt es ein Basis-Rezept, das immer funktioniert (**mit oder ohne Gehzeit**) und, das uns viele Apéritifs und Frühstücke gerettet hat. Da viele meine Kursteilnehmer nach diesem Rezept gefragt haben, werden sie es ENDLICH hier finden! ? Es ist wirklich ein Basis-Rezept, das dann unendlich variiert werden kann.

Bei allen meinen Kochkursen bereite ich als Apéritif so ein großes Brot, mit Nüssen oder Obst verfeinert und serviere dazu einfach Terrinen oder guten Französischen (Stink)Käse ! ? Mehr braucht man nicht.

### Wie kann ich mein Basis-Brot verfeinern?

- Mit Soft-(nicht getrocknete)-Aprikose oder Feigen ... oder Pflaumen ... Also aller Arten weiches getrocknetes Obst.  
**Hier noch ein Tipp für euch:** Bitte nimmt kein getrocknetes Obst, das ganz hart ist, sondern immer die „Soft“-Variante. Ich mache keine Werbung, also da müsst Ihr in dem Laden mal schauen, ob eure Lieblingsmarke auch die „Soft“ Alternative an trockenes Obst anbietet. Aber die Meisten haben es im Sortiment.
- **Mit Nüssen:** Alle Arten aber am bestens **ohne Haut**. Also man kann die Nüsse kurz vorher anrösten, um sie zu entfernen.
- **Mit Gewürzen:** Wie Kümmel, den ich auch gern vorher kurz anröste, um noch mehr Aromen zu bekommen.
- **Mit Körnern:** Nach Geschmack einfach ganz, zerkleinert oder gemixt in den Teig eingeben.
- **Mit anderen Mehlsorten:** Statt 500 g Weizenmehl, nehme ich oft **350 g Weizenmehl (T65)** und dann **150 g** von einem anderen Mehl: **Kastanienmehl, Dinkelmehl, Buchweizenmehl, Roggenmehl** .... Je nach Geschmack.

### Wie schaffe ich es, frisches Brot zum Frühstück zu backen?

Wenn ich das Brot zum Frühstück zubereite, mache ich den Teig **am Abend zuvor**. Den Teig lasse ich **über Nacht im Kühlschrank gehen**. Früh (gleich nach dem Aufstehen) nehme ich den Teig raus, und lasse es **bei Zimmer Temperature 20 bis 30 Minuten gehen** (eigentlich die Zeit, bis alle aufgestanden sind!!!).

Dann wird den Teig in den **kalten Backofen (mit einem Backblech mit 500 ml Wasser im untersten Fach)** geschoben. Dann kann er **35-40 Minuten backen**

(ungefähr die Zeit, die wir brauchen, um den Kleinen in die Schule zu bringen, wieder zurück zu kommen und dann die Kaffeemaschine anzustellen).

Et voilà. Also **1 kleine Stunde braucht man auf jedem Fall** (auch für die Sonntags-Variante), um so ein Brot zu backen. Man kann es auch direkt aus den Kühlschrank in den Backofen tun und dann nur die 30 Minuten backen.

Aber so wird euer Brot nicht richtig aufgehen und der Teig (im Inneren) wird sehr fest sein.

Die **andere Alternative** ist es, das Brot am Abend zu backen, es abkühlen zu lassen, und dann es wieder in den Backofen (mit 1 Glas Wasser) zu platzieren. Da der Backofen „dicht“ ist, wird das Brot dank des Wassers nicht hart. (aber ein bisschen weicher schon). Wie gesagt, es ist nur mal eine Idee. Das machen wir, wenn ich früh nicht eher als meine Familie aufstehen möchte.

## Welche Form kann man mit dem Brot machen?

Alle! Ich mag mein Brot zu **flechten**, als **Boule** (also eine große Kugel) zu machen, oder noch **ganz viele kleine Brötchen** mit meinem Teig zubereiten. Der Teig ist total praktisch und erlaubt viel „Knetarbeit“. Es macht wirklich Spaß damit zu arbeiten.

## Wie backe ich mein Brot am besten? (3 Methode):

- Wenn ich **keine Zeit** habe, lasse ich **den Teig nur 10 Minuten gehen** und platziere ich mein Brot **in einen kalten Backofen**. In die unterste Schiene meines Backofens schiebe ich ein **Backblech mit 500 ml Wasser** und in die Mitte kommt dann mein Brot. So geht das Brot schneller auf, und er **bekommt eine schöne Kruste**.
- Wenn ich **Zeit habe**, lasse ich mein Brot **bis zu 1 Stunde gehen** (und ich falte es einmal zusammen) und dann backe ich mein Brot in einem noch **kalten Backofen** mit einem **Backblech mit Wasser** unten.
- Und wenn ich es **extra kross und aromatisch mag** (wie auf dem 2. Foto), backe ich mein Brot **in einer heißen Pfanne** in einem **extra vorgeheiztem Backofen** und noch ein bisschen Wasser unten... und diese Methode zeige ich euch heute, weil die anderen Methoden sich von selbst erklären.

## Zutaten für 1 großes Weißbrot:

**Basis Zutaten: 500 g Mehl (T 65 oder 550), 1 EL (gestrichen) Salz, 2 EL Zucker, 1 Würfel frische Hefe, 320-330 ml Wasser**

**Ich persönlich mag diese Variante: 350 g Weizenmehl T 65, 150 g Dinkelmehl, 1 EL (gestrichen) Salz, 2 EL Zucker, 1 Würfel frische Hefe, 320-330 ml Wasser**

1- Das Mehl (bei der Variante beide Mehlsorten zusammen) mit dem Salz und dem Zucker verrühren. Die Hefe in das Wasser zerbröseln, auflösen und dann in das Mehl eingeben.

Ich rühre einfach **mit einem Löffel** und lasse dann den Teig gehen wenn er so aussieht:

Am Besten **decke ich** meinen Teig mit einer „**Badekappe**“ oder einem feuchten Tuch während der Ruhezeit ab....

2- Nach 30 Minuten ist der Teig gegangen und sieht ungefähr so aus:

Dann kommt er auf das bemehlte Tisch und er wird „**wie ein Brief**“ **gefaltet**. Also **ein bisschen ausbreiten** und dann **jede Ecke zur Mitte falten**.

Den Teig zusammen **wie eine Kugel rollen und umdrehen.....**

...und dann den Teig in **eine bemehlte Schüssel** oder einen “ **Banneton**“ legen... wieder **für 30 Minuten bis 1 Stunde** in einem warmen Ort gehen lassen.

### 3- Das Backen!

Den Backofen **auf 350° C vorheizen** (und wenn es nicht geht, einfach so heiß wie möglich) und dabei ein **Bratpfanne in die Mitte platzieren** und ein **hohes leeres Backblech im unteren Bereich**.

**Achtung!** Meine Bratpfanne hat keinen Griff, ihr müßt aufpassen, dass die Pfanne für den Backofen geeignet ist! Und am besten wäre es, mit einem Gusseisenpfanne oder noch besser mit einem Stein. Dann wird es spannend!

Wenn mein Brot bereit zum Backen ist, nehme ich meine heiße Pfanne auf dem Backofen heraus, bestaube sie mit Mehl ....

und kippe mein Brot hinein ...

.. und jetzt schnell noch das Brot mit einem scharfen Messer anschneiden! Das Brot kommt jetzt direkt in den Backofen und ich gieße noch **800 ml Wasser** in das untere Backblech (**ACHTUNG! Es entsteht viel Dampf und ist sehr sehr heiß!**)

Wenn ich ein **dunkles Brot** backen möchte, stelle ich die Temperatur auf **250 °C Umluft für 15 Minuten und dann 200 °C für 25-30 Minuten.**

Für ein **klassisches Brot** (wie auf dem ersten Foto) stelle ich den Backofen auf **190°C Umluft für 30-35 Minuten.**

**Et voilà! So einfach geht es! Das Brot hat ein knusprige Kruste und die Mitte ist schön weich und zart. Ihr müsst nur noch ein bisschen geduldig sein, weil er noch in Ruhe abkühlen muss...**

**Ich werde bestimmt noch mal ein Paar Ideen und leckere Fotos von diesem Brot posten und ich freue mich auf eure Variationen: -)**

**BISOUS und bis bald**

---

**Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen**



**FRANZOESISCHKOCHEN**

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/weissbrot-rezepte-tipps-tricks/>