



## SCHNELLES BROT MIT TROCKENHEFE BACKEN

Bonjour! Heute nehme ich wieder mein Lieblings-Brotrezept (Basisrezept) und versuche für manche von euch ein bisschen zu erklären, was Trockenhefe ist.

Ich hatte viele Emails von Lesern mit unendlich vielen Fragen über das Thema! Ich weiß, dass man nicht immer frische Hefe in seinem Kühlschrank hat. Solange lässt sie sich auch nicht halten.

**Also ich habe einen Tipp für euch:** Ich friere sie ein, wenn sich das MHD nähert. Dann, wenn ich sie brauche, lasse ich sie kurz auftauen... und dann ja... sie wird so ganz „flüssig und läuft ein bisschen wie Marmelade ab... Ich tue sie direkt in das Wasser und löse sie rein. Also es funktioniert!

**Man kann aber auch auf die Alternative „Trockenhefe“ zugreifen.**

Für mich ist sie nicht so gut wie frische Hefe, aber eine Rettungslösung, wenn man im Not ist. Es gibt aber dafür ein Paar wichtige Punkte, die Ihr bei der Anwendung immer beachten solltet:

- Jede Hefe schmeckt anders und, falls euch das Brot zu sehr nach Hefe schmeckt, die Menge reduzieren oder eine andere Hefesorte ausprobieren.
- Die Hefe sollte nie trocken mit dem Mehl vermischt werden.
- Die Trockenhefe erstmal mit **etwas lauwarmem Wasser (30°-35° C max) verrühren**. Dann in einem warmen Ort **ziehen lassen**, bis sich kleine Bläschen bilden. Die Trockenhefe ist jetzt wach und es kann mit dem Backen losgehen.
- **Wie lange sollte ich sie ziehen lassen?** Zwischen **10 und 15 Minuten**. Es kommt darauf an, wie warm es zu Hause ist. (aber bitte die Hefe nicht direkt auf die Heizung stellen!)
- Die Trockenhefe wie bei der frischen Hefe, **NIE** im direkten Kontakt mit Salz platzieren.
- Wenn die Trockenhefe ein bisschen „faul“ ist, kann man als Hilfe etwas Honig (1 TL) am Anfang dazu geben.
- **Wie viel Trockenhefe brauche ich für ein Brot mit 500 g Mehl?** Es variiert mit den Marken, aber es sollte zwischen **7 g und 9 g** (also 1 Packung) sein.
- **Wie lange kann man die Trockenhefe behalten:** Eigentlich wird sie nicht schlecht, wenn man sie lange richtig lagert. Sie wird aber ihre Kraft verlieren und weniger „arbeiten“.

Da habt Ihr erstmal ein paar Infos für eure Backexperimente! Es kann mit dem Backen losgehen!

Ich habe jetzt auch mal eine kleine Levain (Sauerteig mit Weizenmehl) eingesetzt, mit 2 g trocken Hefe! Es hat super funktioniert und wird bestimmt euch auch mal interessieren. [Hier zum Rezept von Brot mit Levain aus trockenen Hefe!](#)

### Zutaten für ein knuspriges Brot mit 500 g Mehl:

500 g Mehl T65 Tradition ( Für mich) oder T550, 10-12 g Salz, 1 Tüte Trockenhefe, 330 bis 340 ml Wasser, (etwas Wasser: 2-3 EL um die Hefe zu aktivieren).

### Warum das Mehl T65 Tradition francaise zum Brotbacken?

Weil es ein **unglaublich gutes Brotmehl** ist, mit Weizengluten, **Weizenmalzmehl** und Alpha-Amylase. Es ermöglicht ein **goldbraunes Brot**, eine schnelle Reaktion mit der Hefe und **große Poren** in der Krume.

**Tipp:** Das Mehl T65 Tradition francaise könnt ihr hier im Shop bei uns bestellen.

**Utensilien:** Halbrund Schaber, Bäckermesser, Messbecher, kleine Haube, Backpapier.

1- Die Trockenhefe in etwas Wasser lösen und 10-15 Minuten in einem warmen Ort ruhen lassen.

2- Das Mehl mit dem Salz mischen, die aufgewachte Hefe in das Wasser lösen... und in das Mehl geben. Die Masse umrühren, mit einer Haube bedecken und so stehen lassen.

Wenn ihr Zeit habt, könnt ihr den Teig wie jetzt bearbeiten und ihn noch einige Male zusammenfalten. Das solltet ihr so lange machen, bis der Teig elastisch wird und sich zu einer festen Kugel formt. Das gibt dem Teig Spannung!

Jetzt mit einer Haube bedeckt, 35-40 Minuten ziehen lassen.

Den Teig wie einen Umschlag falten, umdrehen und wieder 10 – 15 Minuten ziehen lassen (in der Zeit heize ich den Backofen vor auf 240 °C Umluft)

oder wie hier:

3- Das Brot leicht mit Mehl bestäuben, anschneiden mit einem Bäckermesser:

<https://www.franzoesischkochen.de/videos/schnelles-brot.mp4>

## **Schnelles Brot mit Trockenhefe backen: 240° C Umluft für 25 bis 30 Minuten.**

**Achtung:** Ich platziere immer ein Backblech in der unteren Schiene mit 500-800 ml Wasser. Es gibt dem Brot seiner Kruste.

**Hooooooooo lecker! Wer mag ein Stück?**

Hinterlassen Sie mir gerne einen Kommentar. Ich freue mich immer über Rückmeldungen und Unterstützung! Das hilft dem Blog und auch anderen Lesern sehr. **Danke!**

**Backen mit Trockenhefe geht also ganz einfach, man braucht aber ein klein bisschen mehr Geduld und Feingefühl.... aber es lohnt sich wirklich.**

**Ich wünsche euch Bon Appétit und eine schöne Woche**

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von  
Aurélie Bastian  
[www.franzoesischkochen.de](http://www.franzoesischkochen.de)