

Weißbrot

Zutaten:

500 g Mehl
1 Hefe
½ TL Zucker
150 ml warmes Wasser
125 ml warme Milch
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
Mehl zum Bearbeiten
Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerkleinern und Zucker, Milch und Wasser zugeben. Unter Rühren Hefe auflösen und etwas mit Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort stellen und Teig gehen lassen.

Salz und Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig zu einem runden Laib formen und leicht einschneiden. Mit Hilfe des Deckels einen Backpapierkreis für den Boden eines Topfes 20 cm, 4,0 l ausschneiden.

Auf dem Navigenio auf Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Dann das Backpapier hineinlegen, Brotlaib darauf legen und mit kaltem Wasser bestreichen.

Den Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf legen, auf kleiner Stufe zunächst 15 Minuten backen. Navigenio ausschalten und unter Nutzung der Restwärme weitere 10 Minuten backen.

Brot herausnehmen und auf einen Gitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!