



GRUNDREZEPF FÜR WEICHES, LUFTIGES WEISSBROT (INKL. VERSION MIT MAISMEHL)

Zutaten für 1 großes oder 2 kleinere Brote:

800 g glattes Mehl
1 Pkg. Trockenhefe (7 g)
200 ml warmes Wasser
1 gehäufter TL Zucker

½ Pkg. Backpulver (8 g)
1 gehäufter TL Salz
300 ml warme Milch
100 ml Öl



Für ein Mischbrot mit Maismehl:

600 g Weizenmehl und 200 g Maismehl
und 2 TL Zucker zusätzlich

Zutaten für 1 kleines Brot:

400 g glattes Mehl
½ Pkg. Trockenhefe
100 ml warmes Wasser
1 gestrichener TL Zucker
¼ Pkg. Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
1 gestrichener TL Salz
150 ml warme Milch
50 ml Öl

Zubereitung:

- 1) Von der Gesamtmenge Mehl entnehmt ihr 3 geh. EL, gebt sie in eine kleine Schüssel.
- 2) Fügt die Trockenhefe, den Zucker und das warme Wasser hinzu und vermischt alles mit dem Schneebesen. Deckt die kleine Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und stellt sie für 10-15 min an einen warmen Ort bis sich das Volumen vergrößert hat.
- 3) Das restliche Mehl vermischt ihr mit dem Backpulver und gebt es am besten in den Backofen bei 30 Grad (wählt die geringste Stufe) oder auf den Heizkörper. Je wärmer das Mehl, umso schöner geht der Teig später auf.
- 4) Die gegangene Mehl-Hefemischung fügt ihr dann zusammen mit der warmen Milch, dem Öl und dem Salz zum erwärmten Mehl hinzu.
- 5) Verknetet den Teig am besten mit den Knetaufsätzen der Küchenmaschine, da der Teig 10-15 min lang geknetet werden sollte, damit das Brot später schon luftig wird.
- 6) Während des Knetens schalte ich die Maschine immer wieder ab und drücke den Teig mit einem Teigspatel von den Rändern der Schüssel wieder hinein, damit die Knethaken den ganzen Teig erfassen können.
- 7) Das Endresultat ist ein Teig, der sich vom Schüsselrand löst und kompakt ist, aber dennoch ein wenig an den Händen klebt, also etwas feuchter ist.
- 8) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn nochmal gut durch. Formt einen Teigball und gebt diesen in eine befettete Schüssel, in welcher der Teig gehen kann. Deckt die Schüssel zunächst mit Frischhaltefolie und dann mit einem Küchentuch ab und gebt sie am besten bei 30 Grad in den Backofen. Gehzeit: min. 1 Stunde.



GRUNDREZEPF FÜR WEICHES, LUFTIGES WEISSBROT (INKL. VERSION MIT MAISMEHL)

9) In dieser Zeit wird der Teig 2-3 Mal wieder zurück in die Schüssel gedrückt. Je öfter er geknetet und wieder gehen gelassen wird, umso luftiger wird das Brot später und bröseln auch nicht so sehr. Achtet nur darauf, dass ihr die Schüssel dann immer wieder gut abdeckt damit der Teig oberflächlich nicht austrocknet.

10) Nach der Gehzeit gebt ihr den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und teilt ihn, ohne weiteres Kneten, auf zwei gleich große Teile auf (falls ihr zwei Brote macht). Einen Teil gebt ihr zurück in die Schüssel und den anderen rollt ihr mit einem Ausrollstab dünn aus, auf die Größe eines Quadrats oder Rechtecks (siehe Video).

11) 2 bis 3 cm vom linken und rechten Rand klappt ihr zur Mitte hin und rollt dann den Teig auf. Diese Vorgangsweise sorgt dafür, dass euer Brot keine so genannte „Taille“ bekommt, also eine dicke Mitte und dünne Ränder, sondern überall in etwa gleich dick ist. Den gleichen Vorgang wiederholt ihr mit dem anderen Teigstück.

12) Die beiden Rollen gebt ihr in eine mit Backpapier ausgelegte Form. Diese gebt ihr entweder in einen Plastikbeutel oder deckt sie mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch ab.

13) Lasst die Brote ca. 30 min lang gehen und schaltet kurz vor Ende der Gehzeit den Backofen ein. Heizt ihn auf 250 Grad O/U Hitze vor.

14) Die gegangenen Brote können nach Wunsch noch an der Oberfläche eingeschnitten werden und werden dann bei 220 Grad O/U Hitze ca. 15 min lang gebacken. Nach dieser Zeit werden sie oben meist recht dunkel und müssen mit einer Schicht Alufolie abgedeckt werden. Danach werden sie noch ca. 5-10 min lang gebacken.

Backzeiten (für 800 g Mehl im Rezept) im Überblick:

2 kleine Brote: 25 bis max. 30 min

1 großes Brot: 35-40 min (in der großen Kaiserform bzw. Toastbrotform noch 5 min länger)

15) Die gebackenen Brote nehmt ihr sofort aus der Form/vom Blech. Wenn ihr eine weiche Kruste mögt, bestreicht das Brot solange es heiß ist mit Butter und wickelt es in zwei Schichten Tücher ein. Ich weiß, es ist hart, aber lasst es dennoch 1 Stunde auskühlen, bevor ihr es aufschneidet.

Tipps:

Ihr könnt auch nur ein kleines Brot zubereiten, die Mengenangaben dafür findet ihr zu Beginn. Für eine rustikale Variante bestreut ihr das Brot vor dem Backen mit etwas Mehl. Für ein Mischbrot nehmt ihr z.B. statt der 800 g Weizenmehl, nur 600 g und fügt 200 g Maismehl hinzu. Verwendet nicht mehr Maismehl im Verhältnis, da das Brot sonst zu fest und bröselig wird.



OSNOVNI RECEPT ZA DOMAĆI BIJELI KRUH – „MEKAN KAO DUŠA“ (VERZIJA SA KUKURUZNIM BRAŠNOM)

Sastojci za 1 veliki ili 2 manja kruha:

800 g glatkog brašna
1 paketić suhog kvasca (7 g)
200 ml mlake vode
1 vrhom puna kašičica šećera

½ paketića praška za pecivo (8 g)
1 vrhom puna kašičica soli
300 ml mlakog mlijeka
100 ml ulja



Za miješani kukuruzni kruh:

600 g običnog i 200 g kukuruznog brašna i
dodatno 2 kašičice šećera

Sastojci za 1 mali kruh:

400 g glatkog brašna
½ paketića suhog kvasca
100 ml mlake vode
1 vrhom ravna kašičica šećera
¼ paketića praška za pecivo (ca. 2 vrhom ravne kašičice)
1 vrhom ravna kašičica soli
150 ml mlakog mlijeka
50 ml ulja

Priprema:

- 1) Od ukupne količine brašna oduzmite 3 vrhom pune kašike i stavite u jednu posudu.
- 2) Tom brašnu dodajte suhi kvasac, toplu vodu, kašičicu šećera i pomoću metlice za snijeg sve sastojke dobro sjedinite. Posudu prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom da stoji 10-15 min dok se smjesa ne udupla.
- 3) Ostatak brašna pomiješajte sa praškom za pecivo i stavite u rernu na 30 stepeni (na najnižu temperaturu) ili na radijator. Što je brašno toplije, to će vam i tijesto kasnije ljepše narasti.
- 4) Kvas dodajte u „toplo“ brašno skupa sa toplim mlijekom, uljem i solju.
- 5) Tijesto premijesite najbolje pomoću kuhinjske mašine sa nastavcima za tijesto. Potrebno mu je najmanje 10 do 15 minuta konstantnog mijesenja kako bi kruh na kraju bio mekan i pun mjehurica.
- 6) Za vrijeme mijesenja mašinu nekoliko puta gasim i pomoću spatule tijesto odvajam od posude kako bi nastavci za mijesenje svuda stigli.
- 7) Krajnji rezultat je tijesto koje se polako odvaja od posude, koje je kompaktno i koje se samo malo lijepi za ruke.
- 8) Tijesto prebacite na lagano pobrašnenu podlogu i premijesite još malo te formirajte loptu koju stavljate u pomašćenu posudu u kojoj će nadolaziti. Posudu prekrijte slojem prozirne folije pa čistom kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto, najbolje u rernu na 30 stepeni, barem sat vremena da nadolazi.
- 9) U to vrijeme 2-3 puta ga ručno premijesite, tj. rukama ponovo „vratite“ u posudu. Što se više puta premijesi i opet ostavi dizati, to poprimi lijepšu strukturu, više zračnih mjehurica i manje se mrvlji. Pazite samo da ga ponovo prekrijete da se nebi isušilo.



OSNOVNI RECEPT ZA DOMAĆI BIJELI KRUH – „MEKAN KAO DUŠA“ (VERZIJA SA KUKURUZNIM BRAŠNOM)

10) Nakon što se tijesto udvostručilo, istresite ga na pobrašnjenu podlogu i podijelite na dva dijela (bez dodatnog mijesenja), ukoliko pravite dva manja kruha. Jedan dio vratite u posudu a drugi pomoću male količine brašna razvaljajte u kvadrat ili pravougaonik veličine.

11) Jedno 2 do 3 cm od lijeve i desne strane pravougaonika preklopite prema sredini pa tijesto sa donje strane čvrsto zarolajte. Ovaj postupak će vam pomoći da vam kruh ne bude u sredini debeo a sa strane tanak nego da na kraju svuda ima odprilike istu debljinu. Isti postupak ponovite sa preostalim komadom tijesta.

12) Obe rolne stavite u pleh obložen pek papirom. Možete kao ja čitav pleh staviti u jednu veliku prozirnu kesu ili ga prekriti slojem prozirne folije pa krpom.

13) Kruhove ostavite da nadolaze oko 30 min na toplom mjestu. Pred kraj dizanja, uključite rernu na 250 stepeni gornji/donji grijači.

14) Nadošle kruhove po želji zarezite nožem pa ih stavite u rernu i odmah smanjite temperaturu na 220 stepeni. Nakon otprilike 15 min pečenja sa gornje strane prilično potamne pa je potrebno da se prekriju aluminijskom folijom. Nastavite da ih pečete još 5-10 min.

Ukupno vrijeme pečenja za tijesto od 800 g brašna:

2 mala kruha: 25 do max. 30 min

1 veliki kruh: 35-40 min (u četvrtastom dubokom kalupu za kruh još oko 5 minuta duže)

15) Pečene kruhove odmah izvadite iz kalupa. Ako volite kruh sa mekanom koricom, premažite ih maslacem pa umotajte u dva sloja platna (kuhinjske krpe, stolnjak ili slično). Znam da je teško ali vam preporučujem da ga barem sat vremena ostavite da se hladi.

Savjeti:

Tijesto možete i prepoloviti pa ispeći samo jedan mali kruh a možete ga prije pečenja i posuti brašnom za malo rustikalniju varijantu. Umjesto 800 g pšeničnog brašna uzmite 600 g pšeničnog i 200 g kukuruznog. Ne stavljajte više kukuruznog ako želite da vam kruh ostane mekan i spužvast i da se ne mrvlji.