

Blitz-Weißbrot

10 Hefe (wenn Zeit reicht 1/2)

300 gr. Wasser

1/2 TL Honig

30 gr. Olivenöl

500 gr. Mehl (Weizen oder Dinkel fein)

2 TL Kräutersalz

Zeit: 2 min

°C: 37°C

Stufe: 1

Zeit: 3 min

°C: -

Stufe: kneten

1 großes Brot

2 kleine

Baguettes oder ①

Bötchen

aus dem Teig formen - dieses dann abgedeckt

1/2 h gehen lassen

↳ wenn Zeit da ist Teig erst in eine Schüssel und 1h gehen lassen, dann mit ① weiter

20 min backen bei 0/100 Grad

