

Italienisches Weißbrot

Gestern habe ich, neben den üblichen Rechnungen, eine schöne Überraschung im Briefkasten gefunden. Das neue Buch „Berlin mit Kind“ vom [Himbeer Magazin](#) ist draußen und wir dürfen ein kleiner Teil von diesem tollen Buch sein. Schon vor Monaten wurden wir dafür in unserer Küche fotografiert und interviewt. Seitdem habe ich ganz gespannt auf das Ergebnis gewartet und kann sagen, es kann sich sehen lassen. Wer familienfreundliche Restaurants, Ausflugsziele und Kulturtips sucht, sollte unbedingt mal in das Buch schauen.

Ich habe es schon ausgiebig studiert, während ich darauf gewartet habe, dass mein Brotteig aufgeht. Italienisches Weißbrot, mit einer richtig krossen Kruste und einem fluffigen Inneren. Ich habe ganz vergessen, wie leicht und vor allem lecker, ein selbst gebackenes Brot ist. Und weil so ein Brotteig nur gut ist, wenn er richtig geknetet wurde, kann man prima seine kleinen Helferlein mit einbeziehen. Flynn findet es super, mit seinen Händen im Teig rumzukneten und so wird aus dem Brotbacken schnell ein gemeinsames Erlebnis.

Zutaten für 1 Brot

- 550 gr - Mehl
- 300 gr - Semola
- 10 gr - Trockenhefe
- 500 ml - warmes Wasser
- 5 EL - Olivenöl
- 1 TL - Zucker
- 2 TL - Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken 2-3 Minuten kneten.
2. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen weiterkneten. Etwas Semola miteinarbeiten, sollte der Teig noch klebrig sein.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schale legen und mit einem Küchenhandtuch abdecken. An einem warmen Ort (am besten auf die Heizung stellen) für 1-2 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Nun den Backofen auf 280 Grad vorheizen (oder das Maximale, was der heimische Backofen hergibt).
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem Brotlaib formen. Mit einem Messer oben leicht einritzen und nochmals für 5-10 Minuten ruhen lassen.
6. Nun das Brot in den Backofen schieben und für 8 Minuten bei hoher Hitze backen. Nun die

Temperatur auf 200 Grad reduzieren und für 35 Minuten fertigbacken.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia