

Weißbrot Italia

[Brote](#)



- 500 g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 20 g Olivenöl
- 320 g Wasser, lauwarm

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./Teigstufe verkneten.

Den Teig in die leicht geölte [Große Nixe](#) geben und für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mehrfach falten, bis sich ein Leib bildet.

Den Leib in den leicht geölten und bemehlten [kleinen Zaubermeister](#) geben und leicht, schräg mit einem Messer einschneiden.

Brot für ca. 45 Min. bei 200°C, Ober- und Unterhitze untere Einlegeschiene backen.

Den [kleinen Zaubermeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen.

Das Brot aus der Form nehmen und beides auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.