



Fürstener Weissbrot

670 g Mehl
20 g Salz
30 g Zucker
15 g Hefe
62 g Olivenöl
210 g Milch
210 g Wasser

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker vermengen. Milch, Wasser, Olivenöl und Hefe begeben und 16 Minuten in der Maschine durchkneten lassen.
2. Teig zu einer Rolle formen und Portionen von zirka 45 Gramm abschneiden. Die Teigstücke mit der flachen Hand zu Kugeln formen und auf eine Platte geben.
3. Aufgehen lassen, mit Milch einstreichen und leicht mit Mehl bestäuben. Bei 210°C Heissluft Dampf erst 8 Minuten backen. Anschliessend weitere 17 Minuten bei 180°C Umluft fertig backen.