

Grundrezept für ein Blech Abendmahlsbrot

Zutaten

1 kg Weizenmehl
550 – 600 ml Wasser
1 Würfel Frischhefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
1 EL Salz
3 EL Olivenöl

1. Die Hefe in einer ausreichend großen Schüssel im lauwarmen Wasser auflösen und das Mehl hinzugeben.
Gut durchkneten und 10 Minuten gehen lassen.
Wenn die Hefe merklich zu arbeiten begonnen hat, Olivenöl und Salz unterrühren und den Teig so lange durchkneten, bis die Salzkörner aufgelöst sind.
Wenn der Teig etwas weich/nass vorkommt – so ist es genau richtig!
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (max. 40°) etwa eine halbe Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.
3. Ein Backblech (ideal: Fettpfanne des Backofens) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Besonders gleichmäßig geht das, denn man auf den Teig ein mit Olivenöl bestrichenes Blatt Backpapier legt und den Teig zwischen den Backpapieren mit dem Nudelholz ausrollt.
Durch das Olivenöl bekommt das Brot außerdem eine schöne Oberfläche.
4. Auf die mittlere Schiene des kalten Backofens schieben, auf 200° Ober- und Unterhitze stellen und insgesamt ca. 30 Minuten backen. (Bei bereits vorgeheiztem Backofen verkürzt sich die Backdauer um etwa zehn Minuten, dann sollte man dem Teig aber vorher noch ein wenig Zeit gönnen).

Das Brot ist fertig, wenn die Oberfläche goldbraun ist und bei leichtem Druck zurückfedert. Vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter unter einem Handtuch auskühlen lassen.