Bear Weißbrot griechischer Art



Zutaten:

800 gr. Mehl 405er 4 TL Zucker 4 TL Salz 2 EL Olivenöl 450 ml. lauwarmes Wasser 1 Würfel frische Hefe

(Sesam, Kümmel, Mohn je nach Geschmack)



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten den Teig 2 mal nacheinander gehen lassen und wieder zusammenkneten

Dann den Teig in eine Form geben und noch mal 30 Min gehen lassen. Dabei mit einem Tuch abdecken.

Nun, wenn gewünscht, Sesam, Kümmel oder Mohn (oder alles) darüber streuen.
Dann bei 180 Grad Umluft ca. 25 Min backen.
Auf dem Gitter auskühlen lassen.



Fertig

