

GUTEN MORGEN WEISSBROT (ÜBER NACHT)

Posted on 25. Juni 2018



Heute habe ich für euch ein leckeres Guten Morgen Weißbrot mitgebracht. Ein sehr einfaches und lockeres Weißbrot, das ich in dieser Form schon seit einiger Zeit backe, gerade wenn ich nicht allzu viel Muße und Zeit habe zum Brot backen. Das Rezept funktioniert wieder nach dem Übernacht-Prinzip, bei dem der Teig abends zubereitet wird und morgens nur noch gebacken werden muss...



Es ist einfach so herrlich praktisch mit dieser Methode und nicht nur sehr anfängerfreundlich, sondern auch im Familien- und Arbeitsalltag gut umzusetzen. Natürlich kann der Teig auch morgens zubereitet und abends gebacken werden, zum Beispiel nach der Arbeit. Aber da bei uns Weißbrot eher zum Frühstück auf dem Tisch steht, ist es ein Guten Morgen Weißbrot geworden. Hier findet ihr noch meine weiteren Brot-Rezepte mit dieser Übernacht-Methode: [Malzbierbrot](#), [Kornkasten](#), [Dinkel-Möhren-Vollkornbrot](#), [Alpenruchbrot](#) und [Körnerbrot mit Kefir](#).

Wir essen dieses Weißbrot übrigens auch sehr gerne getoastet als Toastbrot. Gerade wenn es nicht mehr so frisch ist, schmeckt es so prima. Meistens backe ich sowieso gleich zwei Brote auf einmal und friere einen Teil ein. Gerne auch gleich in Scheiben geschnitten. So kann ich dann genau die Menge auftauen oder gleich auftoasten, die ich benötige und habe ganz frisches Brot auf dem Tisch.

Durch die lange Gehzeit bekommt das Guten Morgen Weißbrot ein leckeres Aroma, eine sehr lockere Krume und ist trotzdem schön saftig. Ich denke mehr kann man sich eigentlich von einem sehr einfachen Weißbrot nicht wünschen. Eine liebe Freundin hat es inzwischen auch schon mehrfach nach gebacken und ist begeistert...jetzt seid ihr dran!



Zutaten für das Guten Morgen Weißbrot:

(für 1kg Brot-Form, Kastenform ca. 30 x 12cm, Zauberkasten)

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 130-140 g Wasser, kühl (ich: 140 g)
- 200 g Milch, aus dem Kühlschrank (vegan: pflanzendrink)
- 2 g Hefe
- 10-12 g Zucker oder Honig
- 50 g Butter mit Rapsöl (z.B. Kerrygold/ Kærgården) *oder* 40 g Butter + 10 g Öl (vegan: Margarine)
- 12 g Salz
- 1 g Backmalz, aktiv (auf keinen Fall mehr! Notfalls weglassen!)

Sollte es bei euch wärmer sein als 20-22°C, bitte nur **1 g** Hefe verwenden! Gegebenenfalls dann lieber 1-2 Stunden länger gehen lassen.

Guten Morgen Weißbrot zubereiten:

1. Die Backform gut einfetten und mit Mehl austreuen.

2. Das Mehl, Wasser und Milch kurz vermischen und 30 Minuten zur [Autolyse](#) ruhen lassen.
3. Die restlichen Zutaten (bis auf Salz und Butter) hinzufügen und im langsamen Gang für etwa 10 Minuten (ich: Stufe 1) auskneten.
4. Zum Ende der Knetzeit Salz und Butter hinzufügen und mit einkneten lassen.
5. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und mit einem gut angefeuchteten Teigschaber glatt streichen.
6. Für 8-10 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Der Teig sollte knapp den Rand der Backform erreicht haben (Vollgare).
7. Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
8. In den untersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und schwaden (Wasserdampf). Temperatur sofort auf 180-200°C senken (je nach Ofen). Insgesamt für etwa 40-50 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen, um die Feuchtigkeit hinaus zu lassen.
9. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Die Backform gut einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Mehl, Wasser und Milch in den Mixtopf geben, 1 Min./ Teigknetstufe. 30 Minuten zur [Autolyse](#) ruhen lassen.
3. Danach alle weiteren Zutaten, bis auf Butter und Salz hinzufügen, 4 Min./ Teigknetstufe.
4. Butter und Salz hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
5. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und mit einem gut angefeuchteten Teigschaber glatt streichen.
6. Für 8-10 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen. Der Teig sollte knapp den Rand der Backform erreicht haben (Vollgare).
7. Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-Unter-Hitze vorheizen.
8. In den untersten Einschub des vorgeheizten Ofens geben und schwaden (Wasserdampf). Temperatur sofort auf 180-200°C senken (je nach Ofen). Insgesamt für etwa 40-50 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür einmal weit öffnen, um die Feuchtigkeit hinaus zu lassen.
9. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





Viel Spaß beim Nachbacken!