

Portugiesisches Weißbrot

Zutaten

- 450 g Weizenmehl 550
- 360 g Wasser
- 8 g Salz
- 8 g Hefe
- 100 g [Lievito Madre](#)

Zubereitung

Wasser und Mehl verrühren und für **40 Minuten** zugedeckt ruhen lassen

Hefe Salz und Lievito Madre zugeben und **10 bis 15 Minuten** auf mittlerer Stufe kneten. **1 bis 2 Stunden** gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs ungefähr verdoppelt hat.

Backofen auf **250 Grad** vorheizen, ein Blech mit Mehl bestäuben, Teig darauf geben und vorsichtig zum Oval formen, wobei die Seiten nach unten gestülpt werden. **30 Minuten** gehen lassen.

Mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Schlitz in die Oberseite schneiden und **35 bis 40 Minuten** bei **250 Grad** backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki



Permanent link:

https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:portugiesisches_weissbrot

Last update: **31.12.2025 13:29**