

# **Franzosenbrot**

Für zwei längliche Brote

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

750 g Weizenmehl Type 550  
1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
600 ml lauwarmes Wasser

3 TL Salz  
Mehl zum Bearbeiten  
Butter für das Backblech

Eine Schüssel mit heißem Wasser ausspülen und trockenreiben. Das Mehl in die angewärmte Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde ins Mehl drücken und die zerkleinerte Hefe mit dem Zucker hineingeben. Die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser und ein wenig Mehl vom Rand glatt rühren. Die Schüssel abdecken und 30 Minuten beiseite stellen.

Das restliche Wasser bis auf einen Rest und das Salz über das Mehl geben und alles 10 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl hinzufügen.

Die Schüssel mit Mehl bestäuben und den Teig hineingeben.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch abdecken und die Teigmasse 6 Stunden gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Masse noch ein- mal kurz durchkneten und 2 lange, schmale Brote formen. Die Brote auf das Backblech setzen, abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Die Brote mit lauwarmem Wasser bestreichen und mit einem Messer schräg mehrmals einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 240 °C (Gas: Stufe 5-6, Umluft: 220 °C)

10 Minuten backen.

Die Temperatur auf 220 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 200 °C) reduzieren, die Brote noch einmal mit lauwarmem Wasser bestreichen und in etwa

25 Minuten fertig backen.

Etwa 10 Minuten vor Backende die Brote noch einmal mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen.