

## Das flotte Weißbrot

500 g Mehl  
300 ml Wasser  
1 Pk Trockenhefe  
1 gehäufter TL Salz  
1 TL Zucker

Alle Zutaten mit einander vermengen und 30 min ruhen lassen.

Dann den Teig noch mal mit der Hand kneten und in Form bringen.  
3 x einschneiden  
1 Tasse kaltes Wasser auf den Boden des kalten Backofens gießen.  
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben  
In den kalten Backofen geben  
Den Ofen auf 100° schalten und den Teig dort 10 min gehen lassen.

Dann für 10 min den Backofen ausschalten. Türe nicht mehr öffnen!!!!

Jetzt auf 220° hoch schalten und ungefähr 25-30 Min backen.