

Brot Rezepte

Weissbrot Backen

Anzahl: 1

Gattung: Backen, Brot

500 g Mehl (Type 405)

20 g Frische Hefe (1/2 Würfel)

* Und *

1 Pk. Trockenhefe

1 Teel. (gestr.) Salz

1 Spur Zucker

Fett für die Form

1/2 Liter Milch

Vom abgewogenen Mehl 5 El. abnehmen. Dieses Mehl mit der zerbröckelten Hefe, Zucker, lauwarmer Milch und 7 El. lauwarmem Wasser in einer Schüssel gut verrühren. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend das restliche Mehl und das Salz zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal durchkneten. Zu einer Kugel formen und unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen.

Mit einem Messer die Oberfläche längs einschneiden. Im Backofen bei 200 GradC 45 Minuten backen.