

Feines Milchweißbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
10	Gramm	Salz
20	Gramm	Frische Hefe
20	Gramm	Zucker
200	ml	Lauwarme Milch (40°C)
75	Gramm	Butter, weich gerührt
3	Essl.	Verschlagenes Ei

Anleitung:

Zucker, Mehl und Salz in eine Backschüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Wasser verrühren. Die Hefemischung warm stellen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Eine Vertiefung in das Mehl drücken und die Hefemischung hineinschütten. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes Mehl und Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig rühren. Das verschlagene Ei und die Butter während des Rührens zufügen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte kneten und walken, bis er elastisch ist und sich von den Händen löst. Zum Ballen formen und zugedeckt 60 Minuten gehen lassen. Eine Kastenform mit 1 1/2 -2 l Inhalt mit Butter ausstreichen. Den Teig nochmals 6-8 Minuten kneten, auf die Breite der Kastenform ausrollen, aufwickeln und mit der Naht nach unten in die Form geben. Den Teig in der Form nochmals 40-50 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 240° vorheizen. Den Rost etwas unter der Mitte einschieben und die Form auf den Rost stellen. Das Brot in 25 Minuten braun und gar backen. Bestreichen Sie das Brot mit einem Pinsel mit Wasser und lassen Sie es noch 1 Minute in der Form im geöffneten Ofen stehen. Nehmen Sie dann das Brot aus der Form und lassen Sie es auf einem Kuchendraht abkühlen.