

Weissbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl (Type 405)
20	Gramm	Frische Hefe (1/2 Wuerfel) Oder **
1	Pack.	Trockenhefe
1	Spur	Zucker
1/2	Ltr.	Milch
1	Teel.	(gestr.) Salz
		Fett fuer die Form

Anleitung:

Vom abgewogenen Mehl 5 El. abnehmen. Dieses Mehl mit der zerbroeckelten Hefe, Zucker, lauwarmen Milch und 7 El. lauwarmem Wasser in einer Schuessel gut verruehren. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Anschliessend das restliche Mehl und das Salz zugeben. Mit den Knethaken des Handruehrgeraets zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schuessel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsflaeche mit den Haenden noch einmal durchkneten. Zu einer Kugel formen und unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen. Mit einem Messer die Oberflaeche laengs einschneiden. Im Backofen bei 200 GradC 45 Minuten backen.