

Kastenweißbrot (35 x 15 cm)

Ein frisches Brot mit Weizenmehl

etwa 30 Scheiben



etwas Übung erforderlich

_____ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (35 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Hefeteig:

750 g Weizenmehl

2 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

100 g Zucker

½ TL Salz

4 Eier (Größe M)

300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

200 ml Milch

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Backform geben, nur 15 Min. ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 45 Min.

Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.