



Weißbrot

Ein frisches Weizenmehl-Brot aus der Kastenform.

etwa 17 Scheiben  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm) oder:

Für die Brotbackform (30 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

125 ml Milch
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 gestr. TL Zucker
1 geh. TL Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kasten- oder Brotbackform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Den Teig kurz durchkneten, in die Form geben und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Den Teig der Länge nach mit einem scharfen Messer etwa 1 cm tief einschneiden, nicht drücken und mit Wasser bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Das Weißbrot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können zusätzlich 250 g Rosinen unter den Teig kneten.
- Das Weißbrot ist einfriergeeignet.

