

Weissbrot



1. Butter, Hefe, Milch Wasser und den Zucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
 2. Mehl und Salz dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig im Mixtopf 30 Minuten gehen lassen.
 3. Den Teig erneut kneten: 30 Sekunden / Knetstufe. Erneut 30 Minuten gehen lassen.
 4. Den Teig aus dem Moxtopf nehmen. Auf der bemehlten Backmatte zum Brotlaib falten. Den Zauberkasten fetten und bemehlen. Den Teigling hineinlegen und 15 Minuten gehen lassen.
 5. Den Teigling jetzt einschneiden und weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
 6. Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten auf dem Rost unterste Schiene backen.
 7. Nach dem Backen aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 1.

Zutaten:

450 g Weizenmehl Type 550
50 g Butter
20 g Hefe
125 g Milch
125 g Wasser
10 g Salz
1 TL Zucker

Benötigtes Material

Zauberkasten

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung
1 Stunde 45 Minuten
Gehzeit
Ca. 40 Minuten Backzeit