



Weissbrot mit Buttermilch

1. Buttermilch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten mit zugeben und 3 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib falten.
5. Den Teigling in die Kastenform oder in die Lily setzen. Den Teigling mit einem scharfen Messer einschneiden.
6. Abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen.
7. Währenddessen den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Den Zauberkasten oder die Lily (ohne Deckel) mit dem Teigling in den Ofen stellen (Rost, unterste Schiene) und 35-40 Minuten backen.

Zutaten:

- 20g Hefe
- 10g Zucker
- 320g Buttermilch
- 500g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Salz
- 30g Butter

Benötigtes Material

Zauberkasten oder Lily

Zubereitungszeit:

- 20 Minuten
Zubereitungszeit
- 1,5 Stunde Gehen
- 40 Minuten Backzeit