

Rezept

Feines Kastenweißbrot

Ein Rezept von Feines Kastenweißbrot, am 16.12.2025

Zutaten

1 TL Backferment (Reformhaus oder Bioladen)

300 ml warmes Wasser

500 g Weizenmehl Type 550

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

1 M Eigelb

ca. 350 ml warmes Wasser

Mehl zum Bearbeiten

Butter für die Form

2 EL Grundansatz Backferment (selbst angesetzt oder gekauft)

200 g Weizenmehl Type 550

150 g doppelgriffiges Mehl (ersatzweise Hartweizenmehl)

2 TL Salz

1 M Ei

75 g weiche Butter

Plastiktüte oder Bratschlauch

2 Kastenformen (4-6 cm Länge)

1 Eiweiß zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Brote von 700 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig das Backferment mit dem Grundansatz und dem Wasser glatt rühren. Das Mehl untermischen. Die Schüssel in einer Plastiktüte (Bratschlauch), mit einem Tuch zugedeckt, 15-20 Std. warm ruhen lassen.
2. Für den Hauptteig alle trockenen Zutaten grob mit dem Vorteig mischen. Ei und Eigelb mit der Butter zum Teig geben. Die Flüssigkeit bis auf etwa eine halbe Tasse (ca. 50 ml) dazugießen und den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.
3. Die Schüssel wieder in der Plastiktüte ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Kastenformen einfetten. Den Teig auf die Formen verteilen. Noch einmal 2 Std. in der Plastiktüte im Warmen ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Eiweiß leicht anschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Brote einmal längs einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen. Die Brote auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Std. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.