

Rezept

Hokkaido-Milchbrot

Ein Rezept von Hokkaido-Milchbrot, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Vorteig:

1 leicht gehäufter EL Mehl 50 ml Milch

Für den Hauptteig:

115 ml Milch	5 g Trockenhefe
35 g Butter	1 EL Ei (M)
50 g Zucker	Salz
340 g Weizenmehl (Type 550)	

Außerdem:

Öl für die Schüssel	Mehl
1 Eigelb	2 TL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 1 Brot (1 Kastenform: 24 × 12 × 7 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Vorteig das Mehl mit 50 ml Wasser in einer kleinen Pfanne mit einem Schneebesen möglichst klumpenfrei verrühren. Anschließend die Milch unterrühren.

2. Den Vorteig auf dem Herd bei kleiner Hitze vorsichtig unter Rühren in 3-5 Min. erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. 65° sind ideal. Der Vorteig soll gelartig eindicken. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Vorteig lauwarm abkühlen lassen.

3. Inzwischen für den Hauptteig die Milch erwärmen, in eine große Schüssel geben und die Hefe darüberstreuen. Etwa 1 Min. stehen lassen. Die Butter zerlassen. Das Ei in die Milch einrühren, dann den Vorteig und die Butter (beides soll höchstens lauwarm sein) mit einem Schneebesen einrühren. Den Zucker, 1 TL (6 g) Salz und etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und gründlich vermengen. Das restliche Mehl einrühren, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbunden haben.

4. Den Teig in der Schüssel ca. 5 Min. kneten, er ist anfangs sehr klebrig. Nach einigen Minuten wird er angenehmer in der Handhabung. Den Teig in einer sauberen, geölten Schüssel zugedeckt mit einem Deckel oder einem feuchten Geschirrtuch bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, um die Luft rauszulassen. In vier Portionen teilen. Jedes Teigstück oval ausrollen, es soll ca. 25 cm breit sein. Die Längsseiten zur Mitte hin gedrittelt falten, sodass ein langer Streifen entsteht. Den Teig von einem Ende zum anderen aufrollen. Alle vier Teigportionen mit der Naht nach unten in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Zugedeckt 45 Min.-1 Std. gehen lassen, bis der Teig die Form ausfüllt. Den Backofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
-
6. Eigelb und Milch verquirlen und das Brot damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. goldbraun backen. Kurz in der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.