Rezept

Japanisches Milchbrot

Ein Rezept von Japanisches Milchbrot, am 21.05.2025

Zutaten

350 g	Weizenmehl (Type 405)
40 g	Butter
50 g	Zucker
1	Ei (M)
170 ml	Milch
2 TL	Trockenhefe
1 1/2 TL	Salz

Ausserdem:

	Mehl und Öl zum Arbeiten
	Butter für die Form
1	Kastenform (ca. 20 cm Länge)
	Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. 15 g Mehl, 50 ml Wasser und 50 ml Milch in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren, dabei langsam erhitzen (nicht kochen!). In 3-4 Min. unter ständigem Rühren eindicken lassen, bis sich die Masse (»Mehlkochstück«) vom Topfboden löst. Dann zugedeckt abkühlen lassen. Butter schmelzen und ebenfalls leicht abkühlen lassen.

2. Die übrige Milch (120 ml) lauwarm erhitzen. Hefe und 1 TL Zucker einrühren und alles ca. 15 Min. ruhen lassen. Das restliche Mehl (340 g), den übrigen Zucker (45 g) und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Ei, Mehlkochstück und geschmolzene Butter zugeben. Nach und nach die Milch-Hefe-Mischung zugießen, dabei mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken, kleinste Stufe) in ca. 5 Min. zu einem elastischen, nicht mehr so stark klebenden Teig verkneten. Den Teig in einer großen, leicht geölten Plastikbox verschließen und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf zu einem ca. 15 cm langen Rechteck flach drücken. Das Teigstück von der langen Seite her auf-rollen und mit der Naht nach unten hinlegen. In vier gleich große Stücke schneiden und jeweils zu ca. 15 × 10 cm großen Rechtecken ausrollen. Diese jeweils von der kurzen Seite her aufrollen.

4. Eine Kastenform mit Butter fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die vier Teigrollen mit den Nahtstellen nach unten nebeneinander in die Kastenform legen, sodass die Seiten mit der Schneckenform jeweils an einer Längsseite der Backform anliegen. Ein Stück Frischhaltefolie dünn ölen und die Form damit abdecken. Den Teig nochmals ca. 1 Std. ruhen lassen.

5. Inzwischen den Backofen auf 190° vorheizen. Die Teigoberseite dünn mit Milch bestreichen. Die Kastenform auf einen Rost in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) stellen und das Milchbrot in ca. 25 Min. goldbraun backen. Dann das Brot oben nochmals dünn mit Milch bestreichen, damit es nachher schön glänzt. Das japanische Milchbrot nach ca. 10 Min. aus der Form stürzen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.