

Rezept

Kasten-Weißbrot

Ein Rezept von Kasten-Weißbrot, am 07.08.2024

Zutaten

300 g Weizenmehl Type 550	$\frac{1}{3}$ Würfel Hefe (15 g)
1 TL Zucker	100 ml lauwarmer Milch
1 TL Salz	Butter und Mehl für die Form
Kastenform (25 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (450 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit Zucker bestreuen, Milch und 100 ml Wasser dazugießen, alles mit etwas Mehl verrühren und 30 Min. warm gehen lassen. Salz auf das Mehl streuen, alles zu einem Teig vermischen und mindestens 10 Min. kneten. Den Teig zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Eine Kastenform (25 cm lang) mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig zu einer Rolle formen und in die Form legen. Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen, bis der Teig knapp doppelt so dick geworden ist.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Das Brot im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 50 Min. backen, bis es hell gebräunt ist. Zwischendurch mit Wasser bestreichen.
4. Das Brot aus der Form stürzen, auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. In einer Plastiktüte bis zum nächsten Tag ruhen lassen, dann lässt es sich besser schneiden.