

Rezept

Veganes Weißbrot mit Kräutern

Ein Rezept von Veganes Weißbrot mit Kräutern, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405)	1 Würfel Hefe (42 g)
1 TL Zucker	300 ml Sojamilch
1 gehäufter TL Salz	1 Bund Dill
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie
Kastenform (ca. 24 cm Länge)	vegane Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 20 Scheiben (1 Brot) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker bestreuen. Die Sojamilch lauwarm erwärmen und in die Mulde gießen. Den Vorteig 5 Min. ruhen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.
2. Dann das Salz zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 35 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen sehr fein hacken. Die Kräuter unter den gegangenen Teig kneten und den Teig nochmals zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Die Kastenform fetten. Den Teig in die Kastenform geben (nicht mehr kneten), mit einem feuchten Tuch bedecken und weitere 20 Min. ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft 200° ohne Vorheizen). Das Brot im heißen Ofen (unten) ca. 50 Min. backen. Das fertige Brot 10 Min. abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.