

Rezept

Weißbrot mit Frischkäse

Ein Rezept von Weißbrot mit Frischkäse, am 30.11.2023

Zutaten

300 g Weizenmehl Type 550	1 TL Backpulver
½ TL Salz	½ Würfel Hefe (20 g)
1 TL Zucker	200 ml lauwarme Buttermilch
200 g körniger Frischkäse	1 EL Mohnsamen
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Backform einfetten und warm stellen. Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Salz mischen. Hefe zerbröckeln und mit Zucker und Buttermilch verrühren. Flüssigkeit zum Mehl gießen und Teig kräftig schlagen. Mit dem zimmerwarmen körnigen Frischkäse mischen. Den Teig in die Form füllen, die Oberfläche längs 1 cm tief einschneiden.
2. Teigoberfläche mit den Mohnsamen bestreuen. Den Teig zugedeckt auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen.