Einfaches Weißbrot

Frisches einfaches Weißbrot schmeckt einfach köstlich. Dieses Rezept überzeugt selbst Brotmuffel, die dann einfach nicht mehr genug bekommen können!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

800 g	Mehl
1 Würfel	Germ
0.5 l	Milch
1.5 TL	Salz
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Bevor man den Teig für das einfache Weißbrot herstellt, den Backofen auf 180°C vorheizen. Nun das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine kleine Mulde drücken.

2. In diese den Germ bröseln, Salz und Zucker hinzugeben und mit der Milch anrühren. Dann das Mehl mit einbeziehen und einen geschmeidigen Teig herstellen. Diesen gut mit den Fingern durchkneten.

3. Im Backofen dann circa 75 Minuten backen lassen, bis das Weißbrot oben eine leichte goldene Kruste hat. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Noch lauwarm servieren!

Tipp

Zum einfachen Weißbrot schmecken frische Aufstriche, zum Beispiel aus Topfen oder Frischkäse besonders lecker. Vorsicht, ist das Brot noch zu warm kann man es nicht schneiden, sondern zerpflückt das Ganze nur, daher warten, bis das Brot lauwarm ist.