

Fluffiges Milchbrot

Das Rezept vom Milchbrot ist schön fluffig und schmeckt zum Frühstück, zum Beispiel mit fruchtiger Marmelade, besonders gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

Für den Teig

150 ml	Milch (lauwarm)
5 g	Staubzucker
10 g	Germ (frisch)
400 g	Mehl
35 g	Zucker
2 g	Salz
2 Stk.	Eier
120 ml	Wasser
25 g	Butter (geschmolzen und abgekühlt)
1 EL	Öl

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
--------	--------

Zubereitung

1. Für das **fluffiges Milchbrot** als erstes eine ca. 25-30 cm Kastenform mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

2. Dann die Germ, mit dem Staubzucker in der lauwarmen Milch auflösen und ca. 10 Minuten stehen lassen.

3. Jetzt das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

4. Danach die Eier, das Wasser und die Germ-Milch hinzufügen und gut verrühren.

5. Nun die Butter und das Öl unter den Teig kneten.

6. Jetzt den sehr weichen Teig mit etwas Mehl bestäuben und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort, abgedeckt ruhen lassen.

7. Danach den Teig mit etwas Mehl (sodass er nicht mehr zu arg klebt) auf die Arbeitsfläche geben, durchkneten und in 4 gleichgroße Stücke teilen.

8. Diese nun einzeln zu Rechtecken auswalken (nicht breiter als die Form selbst), dann aufrollen und nebeneinander (mit der offenen Seite nach unten) in die Form setzen. Anschließend sollte der Teig weitere ca. 60 Minuten ruhen.

9. Nun rechtzeitig den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und den Teig mit einem Eigelb bestreichen. Das Milchbrot sollte dann ca. 25-30 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Sollte das Milchbrot beim Backen zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit einem Stück Alufolie abdecken.

Tipp

Am besten schmeckt das Milchbrot mit süßen Aufstrichen wie zum Beispiel Marmelade oder

Nussnugatcreme.