Milchbrot

Das Milchbrot ist ein einfaches Rezept und wird ohne Ei zubereitet. Das köstliche Brot wird gerne zu Ostern gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Mehl
250 ml	Milch (lauwarm)
1 EL	Butter
75 g	Zucker
1 TL	Salz
0.5 Würfel	Germ
0.5 Packungen	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen

Zubereitung

1. Für das **Milchbrot** das Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Die zerlassene Butter hinzugeben. Die Milch lauwarm erwärmen, sie sollte nicht zu heiß sein das die Germ ansonsten an Wirkung verliert. Danach die zerbröselte Germ, Zucker, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale dazu geben. Einige Minuten ruhen lassen.

2. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz etwa 40 Minuten gehen lassen.

3. Nochmals durchkneten und einen Laib formen, weitere 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

4. Den Milchbrot Laib mit Ei bestreichen und etwa 35 Minuten goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp

Wer Rosinen mag, kann selbstverständlich diese in den Teig vermengen. Mit Milch anstelle von Ei bestreichen.