Weißbrot

Selbst gebackenes Weißbrot schmeckt einfach besser. Mit diesem Rezept findest du hier eine einfache Anleitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

850 g	Mehl (Type 405)
1 EL	Salz
1 TL	Zucker
600 ml	Wasser (lauwarm)
1 Packung	Trockengerm
2 EL	Milch
Nach Belieben	Sesam (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für das **Weißbrot** zuerst die Trockengerm mit einem Schuss lauwarmen Wasser und Zucker verrühren.

2. Das Weizenmehl und das Salz in ein Rührschüssel geben, Germwasser langsam hinzugeben und das restliche lauwarme Wasser dazu gießen. Zu einem glatten Teig verarbeiten, mit dem Küchentuch abdecken und an einem warmen Platz 120 Minuten gehen lassen.

3. Nochmals durchkneten, in eine Kastenform legen und noch einmal 60 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

5. Das Brot mit Milch bestreichen und je nach Belieben mit Sesam bestreuen.

6. Im Backofen 45 Minuten goldbraun backen und danach auf einem Rost auskühlen lassen.

Tipp