

1 Brot à ca. 430 g

Dauer: 20 min. + 1 h 40 min. gehen lassen + 20 min. Backzeit

Zutaten

- 250 g Weissmehl (550)
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 21 g Hefe
- 25 g Butter (zimmerwarm)
- 6 g Zucker
- 3 g Malz
- 6 g Salz
- 1 Ei + Milch zum Bestreichen



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Malz mischen, Hefe dazubröckeln und nochmals mischen
2. Butter und Milch dazugeben und auf der 1. Stufe der Knetmaschine 2 min. mischen, danach auf der 2. Stufe für 8 min. kneten
3. Teig in einer Schüssel zugedeckt mit Frischhaltefolie für 30 min. gehen lassen
4. Teig rund wirken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals 30 min. gehen lassen
5. Mit der Rückseite eines grossen Messers die Teigkugel in der Mitte bis fast auf das Blech durchdrücken
6. Das Ei trennen, Eiweiss mit 2 EL Milch mischen und den Teigling damit bepinseln
7. Offen noch einmal 40 min. gehen lassen, gegen Ende der Zeit Backofen auf 200°C vorheizen
8. Brot noch einmal mit Eiweiss bepinseln, auf der zweituntersten Rille einschieben und 20 min. backen