

Zutaten:

- 375 g Weissmehl
- 1 Tel Salz
- 220 ml Milch
- 15 g Hefe (ein halber Würfel frische Hefe)
- 1 EL Zucker
- 45 g Butter
- 1 Ei (verquirlt)
- Wenn du möchtest: Körner/Flocken zum Bestreuen



Zubereitung:

Erwärme die Milch leicht (sie darf nicht heiss sein, damit die Hefe nicht abgetötet wird!). Nimm von der lauwarmen Milch ca. 100ml ab, bröse die frische Hefe hinein und gib 1 EL Zucker dazu. Rühre vorsichtig um bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Gib das Mehl und das Salz in eine große Rührschüssel und vermische es gut. Gib die warme Butter, die aufgelöste Hefe und die restliche Milch nach und nach hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig, bis er nicht mehr klebt.

Lass den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten ruhen.

Danach knete den Teig gut durch und lasse ihn nochmals 30 Min. ruhen.

Jetzt kann der Teig zu einem großen Brotlaib geformt werden (oder auch in 2 kleine Brote). Lass das Brot noch ruhen, bis der Ofen auf 190 - 200°C vorgeheizt ist.

Bestreiche das Brot vor dem Backen mit Ei und backe dann das Brot im Backofen auf mittlere Schiene für 20-30 Min.

Wenn du Körner/Flocken auf dem Brot haben willst, gib diese in einen Teller und drücke den Teig vor dem Backen kurz in die Körner/Flocken.

Guten Appetit!