Weisbrot zum Sonntagsfrühstück

… mit einem Mehlkochstück von Jana Malucha
Selbst gemachtes Brot gehört zu einem gelungenen Sonntagsfrühstück. Wir zeigen dir, wie einfach man ein superfluffiges Weißbrot zubereitet.

Zutaten: für eine kleine Kastenform
Für die Wassermehlschwitze: *Kochstück*
20 g Mehl Type 405
100 ml Wasser

Teig
350 g Mehl
35 g Zucker
6 g Salz
1 Ei (Größe L)
110 ml Milch
5 g Trockenhefe
30 g weiche Butter

Glänze
1 Ei
2 El Milch

Zubereitung:

Als Erstes bereitest du die Kochstück zu. Verrühre in einem Topf Wasser und Mehl bei geringer Hitze (ca. 65 bis 70 °C). Wenn die Mischung eine cremige Konsistenz hat, Decke den Topf mit Frischhaltefolie ab und stelle ihn etwa 4 bis 6 Stunden kalt.
Verrühre in einer Schüssel Salz mit Ei und Zucker. (Achte darauf, dass von dem Zucker noch etwa 1 TL übrig bleibt.)
Verrühre in einer zweiten Schüssel Trockenhefe mit 1 TL Zucker und erwärmter Milch.
Gib das Mehl in den Anschlagkessel und füge die Inhalte aus den beiden anderen Schüsseln und die abgekühlt Wassermehlschwitze hinzu. Knete den Teig, im kleinem Gang, etwa 15 Minuten lang gut durch.
Arbeite dann die weiche Butter in den Teig ein. Knete den Teig weitere 10 Minuten durch, gib ihn dann in eine gefettete Schüssel und decke diese mit Frischhaltefolie ab. Lasse den Teig an einem warmen Ort für ca. 90 Min. gehen.
Teile den Teig nun in drei gleich große Stücke. Knete jedes einzelne Stück noch einmal per Hand durch. Bringe nun die 3 Teiglinge auf Spannung und decke die Teiglinge erneut mit Frischhaltefolie ab und lasse sie weitere 15 Minuten gehen.
Rolle jeden Teigling mit einem Nudelholz länglich aus, falte drittel-weise wieder zusammen, Rolle ihn erneut länglich flach aus und zum Schluss schneckenförmig ein. Die Rollen sollten in etwa die Breite der Kastenform haben. Lege die drei Rollen in die eingefettete Kastenform und decke diese mit Frischhaltefolie ab. Lasse den Teig eine weitere Stunde gehen.
Bestreiche die Brotoberfläche mit einem Ei-Milch-Gemisch und stelle die Kastenform in den vorgeheizten Backofen und backe den Teig für 30 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze, bis er goldbraun ist.

Tip:

Historie:

Brote
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:sonntagsweisbrot?rev=1743175891

Last update: **28.03.2025 16:31**