

Kastenweißbrot

Zutaten:

| | |
|--|--|
| 20 g Hefe 1 TL Zucker 300 ml Milch, lauwarm 40 g Butter 1 TL Salz 500 g Gelbweizenmehl Type 550 | |
|--|--|

Hefe mit Zucker und etwas lauwarmer Milch verrühren, etwa 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. 1 Stunde gehen lassen, nochmals kneten und in eine Kastenform geben. Nochmals gehen lassen.

Ober-/Unterhitze:

bei 200 °C auf unterer Schiene ca. 40 - 50 Minuten backen