Kastenweisbrot





```
... ein Brot welches immer wieder gerne bei uns gebacken wird.
```

Zutaten:
500 ml. Wasser
250 gr. Joghurt natur
250 ml. Milch
4 TL = 14 gr. Hefe (trocken) 1 TL Zucker
1000 gr. Weizen-Mehl Type 405
50 gr. Butter
3 TL Salz
2 TL Brotgewürz (Rezept für ein Standart-Brotgewürz)
etwas Butter für die Form zum ausfetten

Zubereitung:
Wasser, Joghurt, Milch und Hefe in der Knetschüssel geben und verrühren. Das Mehl oben auf sieben, Butter und die Gewürze dazu geben. Bevor dieses geknetet wird etwa 1 Std. zum aktivieren stehen lassen. Die Zutaten nun zu einem glatten Teig verkneten. Es sollte sich eine glatte Teig-Kugel bilden. Diesen Teig nun 1 Std. gehen lassen. Es sollte sich etwa eine verdoppeltes Volumen bilden.
Diesen Teil nun auf Spannung falten und zu einem länglichem Teigling formen. In die gefetteten Kastenform legen, ein schneiden und ein weiteres mal ca. 30 Min. gehen lassen.
Die Form in den Ofen bei 230°C einschieben und bedampfen. Die Temperatur auf 160°C senken und 45 Min. backen. Das Brot aus die Form nehmen und ein weiteres mal für 5 Min. bei 200°C frei schieben und trocken backen.

Tip:
bei den letztem Backen ein weiteres Mal bedampfen, dann bekommt das Brot Glanz.

Historie:
17.3.2021 für die Website und den Bildern

Brote
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://ddws.de/brote:kastenweisbrot

Last update: **25.03.2022 18:16**