Weißbrot
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 ml lauwarme Milch, 1 mal Hefe (frische oder Trockenhefe), 3 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz, 500 gr Mehl, 2 mittelgroße Eier, 75 ml neutrales Öl(Distelöl, Walnußöl).

Die Vorbereitungen:

Hefe, Zucker, etwas lauwarme Milch verrühren, 5-15 Minuten arbeiten lassen.

Die Zubereitung:

- Die vorbereitete Hefemischung und die restlichen Zutaten, aber nur die Hälfte der lauwarmen Milch, in eine Schüssel geben und gut verkneten. Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Milch dazu geben, gut abgedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 180°C vorheizen, Teig in gewünschte Form geben (gefettet, ggf. noch mit Semmelmehl ausgepudert) oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (abhängig von der Konsistenz), noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
- Im Ofen bei 180°C goldbraun backen, mindestens aber 40 Minuten.

Tipp

Der Teig darf nicht zu feucht werden und das Brot nicht zu warm aus dem Ofen genommen werden, da es sonst zusammenfällt.