Partybrot
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1100 gr Mehl, 0,25 l Lauwarme Milch, 0,5 l lauwarmes Wasser, 60 gr Hefe, 2 Teelöffel Salz, 1 Ei zum Bestreichen.

Die Zubereitung:

Hefe in der Flüssigkeit auflösen. Mehl mit Salz vermischen. Flüssigkeit hinzufügen. Evtl. noch Mehl hinzufügen, bis der Teig gut zu verarbeiten ist. Stangen formen, mit Ei bestreichen, mit Käse, Mohn oder Sesam bestreuen, evtl. unter den Teig gedünstete Zwiebeln kneten. Brote gehen lassen, dann bei ca. 200 Grad (170 Grad Heißluft) etwa 40 Min. backen lassen.

Ich habe die Brote selber schon mit 1 Päckchen Hefe (42gr), bzw 2 Tüten Instanthefe und entsprechend Mehl dazu gemacht. Es sind daraus ca. drei Brote geworden.