

Kastenweißbrot (30 x 11 cm)

Ein frisches Brot mit Weizenmehl

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für die Brotbackform (30 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 ml Milch

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Backform geben, nur 15 Min. ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 35 Minuten

Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	93 kcal 389 kJ	275 kcal 1151 kJ
Fett	2,84 g	8,35 g
Ges. Fettsäuren	1,55 g	4,56 g
Kohlenhydrate	13,67 g	40,20 g
Zucker	2,43 g	7,16 g
Eiweiß	2,53 g	7,43 g
Salz	0,07 g	0,20 g

