

# Feines Milchbrot mit Butter



## Zutaten für 3 Kastenformen:

800 g Weizenmehl Type 550  
60 g Butter  
20 g Backmalz  
15 g Salz  
20 g Hefe  
580 ml Milch

## Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Teigknetmaschine 8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Drei Kastenformen für 500g-Brote ausfetten, den Teig in drei Stücke teilen, zu länglichen Rollen formen und diese in die Kastenformen legen. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig über den Rand der Form ragt. Die Brote oben der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und backen bis die Kruste goldbraun ist.



Im Holzbackofen:  
Bei 230° C einschießen.  
Backzeit ca. 40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 230° C,  
Unterhitze 150° C.  
Backzeit ca. 40 Minuten.  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190° C einschießen.  
Backzeit ca. 40 Minuten.