

Feines Milchbrot mit Butter mit Vorteig



Zutaten für 4 Kastenformen
zu je 465 g:

Vorteig:

200 g Weizenmehl 550

200 ml Wasser

5 g Hefe

Hauptteig:

405 g Vorteig

800 g Weizenmehl 550

60 g Butter

20 g Backmalz

20 g Salz

10 g Hefe

ca. 550 ml Milch

1860 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen dann bei Raumtemperatur für etwa 12-15 Stunden stehen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten in der Teigmaschine 8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen. Drei Kastenformen für 500g-Brote ausfetten, den Teig in 465 g- Stücke teilen, zu länglichen Rollen formen und diese in die Kastenformen legen. Abgedeckt ca. 2,5 Stunden gehen lassen, bis der Teig über den Rand der Form ragt.

Die Brote mit Wasser besprühen, oben der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und backen bis die Kruste goldbraun ist.



Im Holzbackofen:

Bei 220 - 230° C einschießen.

Backzeit ca. 35-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C,

Unterhitze 150° C.

Backzeit ca. 35-40 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 190° C einschießen.

Backzeit ca. 35-40 Minuten.