

Hefebrot mit Trockenhefe

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

● ⌚ bis zu 90 Min.



Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 1 Ei (Grösse M)
- 2 dl Milch (3.5% Fettanteil)
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 80 g Butter flüssig
- 1 Prise Salz

1 Für den Hefeteig:

Ei in Eiweiss und Eigelb trennen. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Mehl und Trockenhefe vermischen, Milch, Zucker, Eigelb, Butter und Salz dazugeben und zu einem elastischen Teig verkneten, bis er eine glatte Oberfläche hat und nicht mehr klebt. Den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt in einer sauberen Schüssel an einem warmen Ort bei 30–35 °C ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er das doppelte Volumen bekommt.

2 Teig nochmals durchkneten und zu einem runden Laib formen. Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

3 Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Messer ein ca. 5 mm tiefes Kreuz einschneiden. Mit Eiweiss bestreichen und ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten