Butter-Weizenbrot

Zutaten (kleines Brot - 1kg):

- 750 g Weizenmehl
- 90 g weiche Butter
- 1 Pkt. Trockenhefe
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Honig
- 1 1/2 TL Salz

Zubereitung:
Mehl mit Salz und Trockenhefe mischen. Butter in Flöckchen dazu geben. Honig mit lauwarmem Wasser verrühren, lauwarm erhitzen und zur Mehlmischung geben. Alles sorgfältig verkneten bis der Teig nicht mehr klebt. Gegebenenfalls noch Mehl zufügen und unterarbeiten.

Teig für 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Unterdessen ein großes Gärkörbchen mit Mull auslegen und Mehl leicht ausstäuben. Teig nochmals gut durchkneten, zu einem runden Brotlaib formen und in das vorbereitete Gärkörbchen drücken. Zugedeckt nochmals weitere 45 Minuten gehen lassen.

Unterdessen den Backofen suf 230 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine kleine hitzebeständige Schüssel mit Wasser hineinstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Brotlaib nach der Gehzeit auf das vorbereitete Backblech stürzen, mehrfach quer einschneiden und für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die das Brot für weitere 50 Minuten backen. Das Brot nach der Backzeit auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp:
Für ein herzhafteres Brot 50% des Weizenmehls durch Weizenvollkornmehl und Honig durch Rübenkraut ersetzen. Teig mischen.

Nährwertangaben: 334 kcal pro 100g., 50 g KH pro 100g