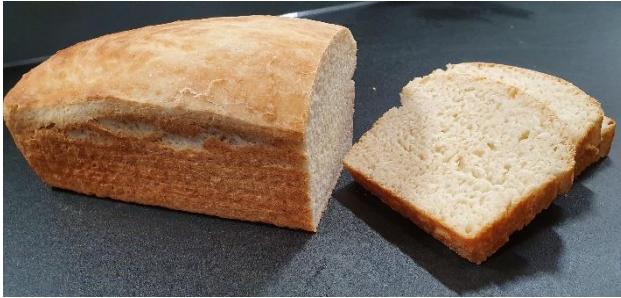


Rheinisches Weißbrot



Zutaten (1 Brot - ca. 1 kg):

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 7 g Trockenhefe
- 20 g Vanillezucker
- 5 g Salz
- 60 ml Rapsöl

Zubereitung:

Mehl mit Trockenhefe, Salz und Vanillezucker verrühren. Milch mit Rapsöl verquirlen, zum Mehlgemisch geben und alles ordentlich durchkneten, bis ein kompakter, nicht klebender Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst.

Den Teig abgedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Unterdessen eine kleine Kastenform mit Butter ausfetten.

Den Teig nach der Gehzeit nochmals kurz durchkneten, in die gefettete Kastenform geben und nochmals 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Den Stutenteig in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 25 Minuten backen.

Tipp:

Der Teig ist fest genug, sodass der Stuten auch freigeschoben, also ohne Kastenform gebacken werden könnte.

Nährwertangaben: 251 kcal pro 100g., 40 g KH pro 100g