

Zartes KastenweißBrot

(Thermifée)

250 g Milch, 1 Würfel Hefe, 40 g Butter, 4 EL Zucker in den Thermomix geben 37° C, 3 Minuten, Stufe 2 verrühren

600 g Mehl (550), 1 TL Salz, 100 g Schmand (oder Crème fraiche) auf Teigknetstufe 3 Minuten kneten lassen

im Thermi für 30 Minuten ruhen lassen -

Eine Kastenform (30 cm) ausbuttern und mit Mehl bestäuben - Teig aus dem Thermomix holen und etwas formen - Teig klebt nicht - in die Kastenform legen und nochmals 30 Minuten abgedeckt gehen lassen

Backofen auf 190° C Ober/Unterhitze vorheizen

Brot darin ca. 35 - 40 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Das Brot ist super zart und fluffig ... einfach ein Traum...