



EIN FEINES WEISSBROT, NICHT NUR FÜR NATIONALFEIERTAGE

Vorbereitungszeit
15 Min

Ruhezeit
30 Min

Backzeit
20 bis 30 Min

Zutaten

500g Zopf- oder Weissmehl

10g Salz

½ (21g) Hefe

1 EL Zucker

65g Butter

250ml Milch

1 Ei verquirt

Anleitung

1. Mehl und Zucker in eine grosse Schüssel oder auf ein Knetbrett geben. Einen Krater in den Mehlberg formen und Hefe, Milch und Ei hinein geben. Das Ganze zu einem einer Masse vermischen. Etwas Ei zum Bestreichen aufheben.
2. Butter in dünnen Scheiben zu geben, ebenso das Salz und mit einem Messer oder Spachtel in den Teig mischen. 10 bis 15 Minuten kneten bis der Teig gleichmässig und nicht mehr fettig ist.
3. Den Teig ruhen lassen, bis er etwa doppelt so gross geworden ist.
4. Nach dem ersten Aufgehenlassen wird der Teig noch einmal für etwa 10 bis 15 Minuten geknetet bis er elastisch geworden ist. Falls der Teig zu klebrig ist, kann er während des Knetens mit Mehl eingestäubt werden.
5. Aus dem Teig einen schönen Weggen formen, 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Weggen 15 Minuten kalt stellen. Ofen auf 200°C / 180°C (Umluft) vorheizen.
7. Oberfläche zügig mit dem restlichen Ei einstreichen und Dekoration anbringen (Einschnitte). Der Weggen sollte sich nicht aufwärmen.
8. Backen bis die Kruste goldgelb wird. (Bei Umluft / 180°C etwa 20 Minuten)

Bemerkungen

Sehr lecker!

Jetzt gilt es noch, das Rezept für die Zubereitung mit der Brotbackmaschine anzupassen!

Original Rezept auf [SchweizerBrot website](#)