

Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Päckchen frische Hefe
- 1 Ei
- 400 g Mehl (am besten 550er)

Brot, Backen

Hausgemachtes Brot: (Rezept x2)

Entdecke unser einfaches Rezept für hausgemachtes Brot. Kreiere dein eigenes Brot und erlebe den Genuss! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Butter, Zucker und Salz im warmen Wasser auflösen, die Hefe hinzugeben und verrühren. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nur lauwarm ist. Ei und Mehl hinzugeben und gut verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Noch einmal gut durchkneten, in drei Portionen aufteilen und zu Fladen ausrollen. Nach Geschmack mit Kräutern oder Würz-Salz bestreuen. Auf dem Pizzastein oder einem vorgeheizten Backblech mit Backpapier bei Ober- und Unterhitze, höchste Temperatur ca. 8-10 Minuten backen.