



Einfaches Kastenweißbrot backen ... ideal zum Frühstück ☕

Backofen vorheizen auf 220° Ober/Unterhitze

- 550 g Weizenmehl Type 550
- 12 g Butter geschmolzen und lauwarm
- 12 g Salz
- 42 g frische Hefe (1 Würfel)
- 320 ml lauwarmes Wasser

-
1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
 2. Das Mehl in eine Backschüssel geben und mit dem Salz vermischen
 3. Das Hefewasser und die geschmolzene Butter zum Mehl geben
 4. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers alles zu einem homogenen geschmeidigen Teig kneten
 5. Die Schüssel nun mit einem sauberen Küchentuch oder mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort ungefähr 35 Min. gehen lassen. Er soll in dieser Zeit sein Volumen verdoppeln
 6. Danach den schön aufgegangen Hefeteig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett kippen und mit den Händen nochmal kräftig kneten
 7. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Mit einer Rasierklinge oder einem Tomatenmesser den Teig oben mehrmals einschneiden
 8. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals für 30 Min. gehen lassen
 9. Jetzt kommt das Brot in den vorgeheizten Backofen und bäckt für 35 bis 40. Min.
 10. Das Brot aus der Form nehmen. Wenn Ihr auf den Boden klopft und es klingt hohl, ist das Brot so durchgebacken, wie es sein soll

Mit Butter bestrichen und dazu eine leckere selbstgemachte Erdbeermarmelade als Aufstrich 😊

[Rezept Erdbeermarmelade 🍓](#)