Kasten Weißbrot
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Mehl Type: 550, 0,5 frische Hefe - Würfel (oder: 1 Tütchen Hefe), 1 Esslöffel Salz (10 Gramm), 1 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Essig, 1 Teelöffel Brot - Gewürz, 375 ml warmes Wasser.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
Die Hefe in dem handwarmen Wasser auflösen und gut mit den andern Zutaten durchkneten (mit dem Mixer: Knethaken).
Jetzt den Teig in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort für 60 Minuten ruhen lassen.
Danach den Teig noch einmal gut durchkneten und in eine eingefettete und bemehlte 30er - Kastenform geben.
Und in den kalten Backofen geben, dort das ganze nochmals für 30 Minuten ruhen lassen.
Danach das Brot auf 200 Grad - Umluft (Einhänghöhe: 2 - von unten) für. 45 Minuten backen lassen.

Fertig und lecker.

Wer mag: man kann statt des Wassers auch 375ml Milch nehmen.

Viel Spaß beim Nachbacken!