



STÄDTER®

Kastenweißbrot

FÜR EIN KASTENWEISSBROT | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. ZZGL. TEIGRUHEZEIT |
BACKZEIT: CA. 35-40 MIN.

Zutaten für den Vorteig: 2 g Trockenhefe, 300 g Weizenmehl Type 405, 200 ml Wasser, 1 TL Salz, 1 TL Zucker | **Zutaten für den Hauptteig:** Vorteig, 2 g Trockenhefe, 200 g Weizenmehl Type 405, 100 ml Wasser, 50 g weiche Butter

Zubereitung des Vorteiges:

Die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen, dann mit allen übrigen Zutaten vermengen und ca. 30 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Den Vorteig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Hauptteiges:

Die Trockenhefe wieder in lauwarmem Wasser auflösen und dann mit allen anderen Zutaten für ca. 15 Min. in der Küchenmaschine mit Knethaken bei mittlerer Stufe kneten.

Den Teig in die leicht eingefettete Backform geben und mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Deckel leicht einfetten, auf die Form schieben und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/ Unterhitze ca. 35-40 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, das Weißbrot auf ein Gitter stürzen und mit etwas Salzwasser besprühen.

