



American Soft Bread

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 2 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

260 ml Milch, zimmerwarme
30 g Butter, weiche, in Flöckchen geschnittene
300 g Weizenmehl (Type 550)
150 g Weizenmehl (Type 405)
 $\frac{1}{2}$ EL, gestr. Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL, gestr. Salz
2 TL, gestr. Trockenhefe (1 Päckchen)
1 EL Weizen - Kleber (nur dann, wenn im BBA gebacken wird)
Fett für die Form (entfällt bei BBA)

NÄHRWERT

Calories: 2263 kcal
Serving Size: 1

Kastenform passt. Die Naht sollte möglichst genau in der Mitte unten sein! Mit Plastikfolie locker abdecken (ich nehme einen Müllbeutel) und erneut 1 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. backen. Falls das Brot zu schnell bräunt (je nach Backofen), kann man es nach ca. 15-20 Min. mit Alufolie abdecken.

Das Brot ist auch außen relativ weich - bekommt also keine wirkliche Kruste! Es schmeckt wunderbar ungetoastet, getoastet, mit süßem oder auch herzhaftem Belag auch noch am 2. und 3. Tag!

Ich habe das Brot auch schon komplett im BBA gebacken und es ist auch sehr lecker geworden. Allerdings ist es erforderlich noch Weizenkleber oder Brotbackmittel beizumischen. Trotzdem sieht es dann nicht so schön aus wie aus dem Backofen.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten der Reihe nach in den BBA geben und das Teigprogramm starten.

Wer keinen BBA hat, kann den Teig auch konventionell per Hand ca. 10 Min. oder mit der Küchenmaschine ca. 3 Minuten kneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist. In einer leicht geölten Schüssel abgedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Danach den fertig gegangenen Teig auf der Arbeitsfläche zu einem Rechteck etwas flachdrücken. Von der langen Seite her fest zusammenrollen und die Naht gut versiegeln. Am besten geht das mit der Pinch-Technik - also den Teig zwischen Daumen und Mittelfinger zusammenzwickeln. Dann die beiden Enden unten einschlagen und ebenfalls die Nähte versiegeln. Den daraus entstandenen Teigzylinder ein bisschen in die Länge rollen, so dass er dann gut in die gefettete