



## Fluffiges Milchbrot

### Description



### Zutaten

- 500 g Mehl
- 10 g Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 10 g Salz
- 1 Ei
- 180 ml Milch
- 180 g Sahne
- Fett für die Form

### Zubereitung

1. Zuerst das Mehl, Hefe und Zucker vermischen. Danach die Milch und Sahne vermischen und lauwarm erhitzen. Milch-Sahne-Gemisch und das Ei zur Mehlmischung geben und einen Teig herstellen.

1. untermischen und den Teig so lange kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Den Teig an einem warmen Ort 90

3. Nun die Teigstücke in der Breite einer Kastenform auswallen und danach aufrollen. Danach die Rollen hinter einander in eine gefettete Kastenform legen und weitere 90 Minuten gehen lassen.

4. Noch im vorgeheizten Backofen bei 185 °C ca. 35 – 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

### **Category**

1. Kuchen und Kekse

### **Date Created**

Februar 18, 2023

### **Author**

jeanny

*default watermark*