

Kastenbrot (auch für Brotbackautomat geeignet) (ca. 10 – 12 Stück)

Zutaten:

- 500 g Schär „Brot-Mix“ Mix B
- 10 g Trockenhefe oder 15 g Frischhefe
- 100 g Margarine (oder 30 ml Öl)
- 3 Eier
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Den „Brot-Mix“ mit der Trockenhefe mischen. Bei Verwendung von Frischhefe diese in einem halben Glas lauwarmen Wasser auflösen, ein wenig Zucker hinzugeben und alles zum Mehl gießen (die Hefe darf nicht mit dem Zucker in Kontakt kommen, bevor sie sich vollständig aufgelöst hat!).

Die übrigen Zutaten hinzugeben. Alles zusammen 5 Minuten durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. (Es kann auch ein elektrischer Knethaken zu Hilfe genommen werden).

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen, die Oberfläche des Teigs mit einem Löffel oder einem mit Wasser befeuchteten Teigschaber glatt streichen. Die Form mit einem Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Min.). Ist die Raumtemperatur nicht ausreichend, den Teig bei 40 °C im Ofen gehen lassen.

Ein feuerfestes Gefäß mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens stellen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und das Brot in den Ofen schieben. Um eine goldbraune Färbung der Oberfläche zu erreichen, kann man sie mit Wasser oder einem mit Milch verquirltem Ei bestreichen. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 180 °C senken und das Brot weitere 40 Minuten backen.

Das fertige Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

Das Rezept „Kastenbrot“ funktioniert auch mit dem Brotbackautomaten.