



KRUSTENWEISSBROT

ZUTATEN

1 Ei

1 Eigelb

handwarmes Wasser

500 g Weizenmehl Type 550

1½ TL Salz

2 TL Zucker

25 g weiche oder gewürfelte Butter

1 TL Trockenbackhefe



1 Ei und Eigelb in einem Messbecher leicht verquirlen. Mit handwarmem Wasser auf 300 ml auffüllen, verrühren und in die Brotform gießen.

2 Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz, Zucker und Butter in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

3 Den Deckel schließen. Das Programm „Normal“, mittlere Bräunung, wählen und den Backautomaten starten.

4 Wenn das Programm beendet ist, den Backautomaten ausschalten. Die Brotform herausnehmen, das fertige Brot auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

