

Zauberteig

Ein Teig für fast alle Brote. Ob Toast, Hot Dog oder Hamburger.
Ganz einfach nebenbei zu zaubern.
Ob darauf, darunter oder dazu.

Zutaten

450g Mehl
50g Polenta, fein
1 dl Wasser
1 dl Milch
1 TL Zucker
½ Würfel Hefe
2 Eier
80g Butter, weich
1 TL Salz

Zubereitung

Etwa 10 Minuten + 1½ Stunden gehen lassen
+ 45 Minuten backen

1 Mehl mit Polenta mischen. Wasser mit der Milch und dem Zucker verrühren. Hefe darin auflösen. Flüssigkeit in die Mulde giessen und einen kleinen Vorteig anrühren. Mit Mehl von der Seite bedecken und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

2 Eier, Butter und Salz zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.

3 Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestäuben. Eine Cakeform mit ordentlich Butter rundherum einfetten und mit Mehl ausstreuen. Teig mit bemehlten Händen auf die Arbeitsfläche geben und in 6 gleich grosse Portionen teilen. Aus jeder Portion eine Kugel formen, die Hände dabei immer wieder bemehlen. Die 6 Kugeln hintereinander in die vorbereitete Cakeform (30-32 cm) setzen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

4 Backofen auf 160° C vorheizen. Das Brot ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp

In Folie eingewickelt hält sich das Brot im Kühlschrank bis zu 1 Woche.

