

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Sonntag's Brot **(Sonntagsbrot für 6 Stangen)**

- 1 kg Weizenmehl
- 0,6 l Milch
- 50g flüssige Butter
- 22g Salz
- 1 TL Honig
- 42g frische Hefe (1 Würfel)

Mit 0,1 l lauwarme Milch, 50g Mehl und der Hefe einen Vorteig herstellen und gehen lassen. Die restlichen Zutaten nach ca. 30 Min. mit dem Vorteig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, gehen lassen. Dann mit einer Teigkarte ca. 300g schwere Stücke abstechen und auf einem Blech mit Backpapier in eine lange, Baguette-ähnliche Form bringen (rollen und ziehen). Erneut zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Min. bei 200°C goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Lust auf etwas Spezielles? Dann nach belieben Bärlauchpaste, Knoblauchpüree oder glasig geschwitzte Zwiebeln in den Teig einarbeiten und normal backen.

Dieses Brot lässt sich sehr gut einfrieren: direkt aus dem Backrohr in die Tiefkühltruhe! Bei Bedarf in der Mikrowelle ca. 1½ Min. auftauen.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at