

## Weißes Brot

### Zutaten:

- 1 kg Mehl (Type 405)
- 50 ml Milch
- 25 ml Butter
- 25 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 Würfel Hefe
- 400 ml Wasser
- 1 EL Apfelkraut

Milch, Wasser und Apfelkraut erwärmen. Die Hefe dazugeben und verrühren. Etwas Mehl darauf streuen und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur gären lassen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und glatt kneten, vorzugsweise in der Küchenmaschine. Teig eine halbe Stunde gehen lassen. Dann mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Teig mit einem Messer leicht einschneiden und etwa 40 Minuten bei 200 Grad backen. Wenn das Brot dumpf und hohl klingt, ist es fertig.

Als Variation kann man getrocknete Tomaten, getrocknete Kräuter, Oliven oder Nüsse in den Teig geben.

Sendung/Quelle: Markt

Letzter Sendetermin: 17.09.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)