

Der Butter-Stuten

Kaum ist der Stuten im Ofen, breitet sich schon im ganzen Haus der Duft nach frischem süßem Brot aus. Da läuft dir schon beim Backen das Wasser im Mund zusammen. Und wenn er erst einmal auf dem Tisch ist, dann kann keiner mehr widerstehen. Frisch gebacken, leicht und locker, mit Butter und Marmelade oder Honig und der Genuss ist perfekt. So lecker, dass man das ganze Brot aufessen könnte. Und das Ganze geht so einfach, dass man sich wundert, warum das nicht viel öfter selbst gemacht wird.

Das kommt hinein:

- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 250 ml Milch
- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- 30 g Hefe

Welches Mehl du nimmst, entscheidest du selbst. Gut schmeckt der Stuten mit einer Mischung aus 300 g Typ 1050 und 200 g Typ 405. Richtig lecker wird er auch mit 250 g Dinkelmehl Typ 630 und 250 Weizenmehl Typ 405.



Und so wird's gemacht:

- Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und die Hefe hineinbröckeln.
- 10 g Zucker über die Hefe streuen und 100 ml lauwarme Milch darüber gießen. Mit etwas Mehl vom Rand der Mulde bedecken.
- Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Die Hefemilch sollte jetzt ordentlich Blasen werfen.
- Die restliche Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Zusammen mit dem restlichen Zucker zur Mehlmischung geben und mit einem Kochlöffel gut durchrühren. Wenn das Rühren zu mühsam wird, machst du mit den Händen weiter.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf dem Backbrett mit den Händen so lange kneten, bis der Teig schön geschmeidig ist.
- Den Teigkloß zurück in die Schüssel geben, etwas Mehl darüberstäuben, mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Danach sollte sich das Teigvolumen verdoppelt haben.
- Jetzt den Teig noch einmal gut durchkneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform drücken, mit einem scharfen Messer die Oberseite längs einschneiden.
- Die Form mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig wieder 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° Umluft vorheizen.
- Das Brot mit Wasser besprühen, mittig in den Ofen schieben, die Temperatur auf 180° reduzieren und ca. 35 Minuten backen. Zwischendurch ein- bis zweimal mit Wasser besprühen.
- Das Brot aus der Form nehmen und noch einmal mit Wasser rundherum besprühen, damit es einen schönen Glanz bekommt.