

[Sammelthread] Was habt ihr euch als letztes gekauft? >10€, nur eigene Bilder

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 22. Januar 2022, 23:23

[MacHannes](#)

Hab mir das wie das gemacht wird auf YouTube angesehen. Ist echt einfach.

Wirklich, keine Philosophie, nur gebacken hab ich etwas länger 35 min.

Und geknetet hab ich echt kurz, gewartet 45 min, nochmal geknetet und die "Form" gemacht,

Eigelb und Sesam drauf und noch einmal 25 min. gewartet bis das Brot gewachsen ist. Danach gebacken.

Diese Variante hab gemacht:

600g Mehl Type 550,

60 ml Öl,

1/L Zucker,

1 TL Salz,

360-400 ml Wasser,

14 g Trockenhefe,

1 Eiweiß.

... und 1 Eigelb, 1 EL Milch + etwas Salz zum Bestreichen.

Backzeit: 25 bis 35 min. auf stärkster Stufe Ober/Unterhitze nicht vorgeheizt. (Wächst noch etwas).