



1. Die Zutaten (♠) vermischen und (♡) dazugeben. Mindestens 5 Minuten mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine kneten.
2. Die Butter nach und nach dazu geben und den Teig weitere 10 Minuten kneten.
3. Den Teig nun abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche platt drücken und in drei Teile teilen.
5. Diese Teile zu Kugeln formen und erneut 1 Stunde gehen lassen.
6. Die Kugeln vorsichtig zu Ovalen formen. Diese dann aufrollen (als wollte man Croissants rollen).
7. Diese Rollen dann nebeneinander in eine Kastenform legen, die mit Backpapier ausgekleidet ist.
8. Erneut 1 Stunde gehen lassen.
9. Den Ofen auf 220°C (Ober-Unterhitze) vorheizen und dann das Brot bei 180°C 40–50 Minuten backen.
10. Auf ein Kuchengitter stellen und komplett auskühlen lassen.

#### Für ein Brot:

- 500 g Mehl (♠)
- 2 EL Zucker (♠)
- 15 g Hefe (♠)
- 1 TL Salz (♠)
- 300 ml Wasser lauwarm (♡)
- 50 ml Milch (♡)
- 50 g weiche Butter

**ITADAKIMASU**