

Frühstück aus Holland: Bunte Hagelslag-Brote

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

2
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

Streusel (diverse Sorten)
Butter
Erdnussbutter
Nougatcreme
6 Weißbrotscheiben

Für das Weißbrot

520 g Mehl Type 550
8 g frische Hefe
260 ml Vollmilch
40 g Butter
60 ml Wasser
15 g Zucker
10 g Speisestärke

Besonderes Zubehör

Kastenform (26 cm Länge)

Hagelslag - oder das wohl schnellste und bunteste Frühstück der Welt. Wer kennt das nicht: Man ist in Eile, muss eigentlich sofort zur Bahn und der Magen hängt irgendwo zwischen den Kniekehlen und knurrt dich an. Du hast jetzt genau zwei Möglichkeiten. Entweder nimmst du Tür Nr. 1 und verlässt hungrig und traurig deine Wohnung

oder du wählst Tür Nr. 2, bestreichst dein Brot mit Butter, Erdnussbutter oder Nougatcreme und bestreust es mit bunten Hagelslag-Streuseln. Ein Tipp: entscheide dich für Tür Nr. 2 - Hagelslag-Brote sind so schnell gemacht, da kann eh keine Bahn mithalten.

Das Brot backst du einfach an einem entspannten Sonntag vor oder greifst auf Lieblingsweißbrot vom Bäcker zurück.

- 1 -

Für das Weißbrot Hefe, Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren und 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

- 2 -

Mehl, Milch, Stärke und Zucker zu der Hefemischung geben und ca. 10 Minuten verkneten. Zimmerwarme Butter hinzugeben und ca. 5 Minuten einarbeiten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 3 -

Kastenform gründlich einbuttern. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Kastenform ausrollen. Brot in die Form legen und weitere 60 Minuten abgedeckt gehen lassen. Backofen auf 190 °C vorheizen.

- 4 -

Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Brot auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten im heißen Ofen backen, bis es außen goldbraun ist.

- 5 -

Weißbrotscheiben mit Butter, Erdnussbutter oder

Frühstück aus Holland: Bunte Hagelslag-Brote

Nougatcreme bestreichen und nach Belieben mit
Streuseln bestreuen.