

Stochbrot Süß

Zutaten:

500g Mehl
80g Zucker
1 Päckchen Vanilienzucker
1 " trocken Hefe
1 Prise Salz
250ml Milch (Lauwarm)
100g Butter (flüssig)
1 Ei



Anweisungen:

Mehl, Zucker, V-Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In die Mitte der Schüssel die lauwarme Milch und die flüssige Butter gießen, Die Hefe und das Ei noch dazugeben. Alles zu einem festen Teig verkneten.

Den fertigen Teig an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen und noch mal gut kneten. (falls er etwas klebrig ist noch etwas Mehl nehmen)

Viel Spaß beim Stockbrot backen