

Plait bread (Aus Guyana)

750g WeizenMehl

30g Hefe

1TL Salz

500g Wasser

55g Butter

20g Zucker

und

10 Minuten lang zu einem Teig kneten.

Anschließend den Teig etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig durch drei teilen und zu gleichlangen Strängen rollen. Die Enden gut zusammendrücken und zu einem Zopf flechten. Diesen mit

Milch

einstreichen und weitere 45 Minuten gehen lassen

Das Brot bei 200°C etwa 30 Minuten backen

Zubereitungszeit: 15min.

Ruhezeit: 90 Minuten

Backzeit: 30min. bei 200°C