

# Japanisches Weissbrot

Aussen knusprig und innen fluffig. Dieses japanische Weissbrot mit Vorteig besteht aus nur 5 Zutaten. Backen ist nicht meine grösste Stärke, aber mit diesem Vorteig klappt es! Ich verspreche Dir, das ist das perfekte Sandwich Brot und stell dir Frenchtoast vor. Ein Traum. Ich glaube, ich mache auch Burgerbuns daraus.

---

## Zutaten

Kastenform 24 cm

### Vorteig

- 30 g Weisßmehl Typ 405
- 30 ml kochendes Wasser

### Hauptteig

- Vorteig
  - 190 g Weisßmehl Typ 405
  - 3 g Trockenhefe oder 9 g frische Hefe
  - 4 g Salz
  - 10 g Zucker
  - 20 g weiche Butter
  - 115 ml Wasser
- 

## Zubereitung

1. **Yudane Vorteig:** Mehl mit kochendem Wasser verrühren, abdecken und vollständig abkühlen lassen.
2. **Hauptteig:** In einer großen Schüssel den Vorteig mit Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Butter vermischen. Das Mehl hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf dem Tisch geben und 5 Minuten durchkneten. **Der Teig ist klebrig, aber mit nassen Händen geht das Kneten einfacher.**
4. Abdecken und 1,5 Stunden lang gehen lassen.
5. Falten
6. 1,5 Stunden gehen lassen.
7. In 2 gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken, die Seiten einschlagen, aufrollen und in eine Kastenform (24 cm) geben.

8. Abschließend 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen.
9. Das Brot mit Eigelb bestreichen.
10. Bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.
11. Auskühlen lassen und genießen!

▷ **PRO TIPP** Wenn der Teig schnell aufgeht, sollte schneller mit dem nächsten Schritt fortgefahren werden. Wenn er sich Zeit lässt, dann lasse ihn länger aufgehen.