

## Kokos-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Weißbrot

Brot

Kräuter

750 g Weizenmehl typ 405 oder 505

3 ts Salz (2 TL)

1 ts Zucker

3/4 frische Hefe oder

1 P. Trockenhefe

450 ml lauwarme Milch

2 ts gebrochener schwarzer

; Pfeffer (1 TL)

je 1 TL gehackte

Petersilie

Dill

Schnittlauch

etwas getrockneter Thymian

Mehl zum Kneten

2 tb Milch zum Bestreichen

Fett für die Backform

Mehl in eine große Schüssel sieben und das Salz am Rand entlang streuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und dort hinein die Hefe und den Zucker geben. Die lauwarme Milch in die Mulde gießen und durch Rühren die Hefe auflösen und etwas Mehl hineinstäuben und nun beginnt man zu Rühren bis sich der Teig von dem Schüsselrand löst. Zu einem Ball formen, mit Mehl bestäuben und nochmals 10 min durchkneten auf einer Arbeitsfläche bis er nicht mehr klebt und geschmeidig ist. Teigball dann etwas mit Mehl bestäuben und in die Schüssel legen, einen großen Plastikbeutel die Schüssel stellen oder mit einem Geschirrtuch an einem warmen Ort abdecken und 45 min gehen lassen. Der Teig muß sich verdoppelt haben. Dann den Pfeffer und die Kräuter in den Teig hineinkneten bis alles gleichmäßig verteilt ist. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und nochmals 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Man kann dazu die Form schon in den Ofen stellen und die Beleuchtung anmachen. Das reicht schon zum letzten Gehen aus (Ofen muß aber auch geschlossen sein) Dann die Oberfläche mit warmer Milch bestreichen und etwas einschneiden. Ofen auf 220 Grad vorheizen und eine feuerfeste Form mit kochendem Wasser in den Ofen stellen. Das Brot auf der mittelsten Schiene ca. 40 min backen bei 200 Grad, bei Heißluft nur 160 Grad benutzen und nicht vorheizen. Das fertige Brot noch 5 min in der Form ruhen lassen und dann auf ein Küchengitter stellen.