

Bergischer Blatz

Ein Rezept von Stephan Klug

Für den Teig 500 g Weizenmehl (Typ 550), 280 ml warme Milch, 60 g Butter, 60 g Zucker, 10 g Salz und 20 g Hefe intensiv zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 20 Minuten lang ruhen lassen, danach zu einem runden Brotlaib formen. Diesen etwa 1 Stunde aufgehen lassen und anschließend bei 180 Grad Celsius etwa 45 Minuten backen.