

# Stuten

## Zutaten:

1 kg	Mehl
6 EL	Zucker
2 TL	Salz
4 EL	Keimöl
1/2 l	Milch
2 Pckg.	Trockenhefe
1	Ei (optional)
etwas	Backpulver (optional)
etwas	Butter oder Magarine

## Zubereitung:

1. Milch lauwarm erhitzen (nicht heiß werden lassen), Öl und Ei dazugeben.
2. Mehl in eine große Rührschüssel geben und mit Zucker, Salz, Backpulver und Hefe verrühren.
3. In der Mitte der Schüssel einen Krater bilden.
4. Die lauwarml Milch dort hinein fließen lassen und mit einem Kneithaken des Rührgerätes gut durchkneten, bis sich der Teig bindet.
5. Anschließend mit der Hand den Teig zu einer Kugel formen.
6. Ofen auf 50 Grad einstellen (ohne Umluft!) und die Schüssel mit dem Teig abgedeckt in den Ofen schieben.
7. Teig eine halbe bis eine Stunde gehen lassen (spätestens, wenn der Deckel abspringt).
8. Brotbackform (große Kastenform) bis zur halben Höhe mit Magarine oder Butter einfetten.
9. Den aufgegangenen Teig auf mehligem Untergrund gut durchkneten und schlagen und zu einer Brotform modellieren, so dass er in die Brotbackform passt.
10. Den modellierten Teig oben mit einem scharfen Messer in der Mitte ca. drei bis vier cm einschneiden, damit der Teig besser nach oben aufgehen kann.
11. Den angeschnittenen Teig in die Backform legen und bei 50 Grad (nicht Umluft!) eine Dreiviertelstunde gehen lassen (unterste Schiene).
12. Danach den Ofen auf 175 Grad hoch schalten und ca. Dreiviertelstunde backen bis die Kruste goldgelb gebacken ist.
13. Butter schmelzen und mit einem Pinsel den frischen Stuten vollständig damit abpinseln und abkühlen lassen.

**Wichtig: Niemals Umluft benutzen, nur Unter-/Oberhitze.**