



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 1 kg Weizenmehl
- 40 g Germ
- 15 g Salz
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch
- 50 g Schweinefett
- Anis
- 1 Stk. Ei, zum Bestreichen

Mein persönlicher Tipp

Lässt man das Brot im Gärkorbchen (Brotsimperl) aufgehen, dann ist es nach dem Stürzen bis zum Boden einzustechen, um ein Reißen der Rinde zu verhindern.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Osterbrot ungesüßt

Zubereitung

... für 1,5 kg Brot

- Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und diese sehr gut zu einem mittelfesten Germteig verkneten und diesen aufgehen lassen.
- Ausformen zu einem Laib oder zu einem Knopf.
- Nochmals aufgehen lassen (20 Minuten), mit Ei bestreichen und ins 220 °C heiße, vorgeheizte Rohr geben bei 220 °C einschließen. Sofort nach dem Einschließen auf 180 °C zurückschalten.
- Kurz vor Backzeitende eventuell nochmals mit Ei bestreichen, um den Glanz zu erhöhen.