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 Gärkörbchen (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 einschießen. Sofort nach dem Einschießen auf 180 °C zurückschalten.
- Kurz vor Backzeitende eventuell nochmals mit Ei bestreichen, um den Glanz zu erhöhen.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete