



#### 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

## Osterbrot ungesüßt



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### ... für 1,5 kg Brot

- o Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und diese sehr gut zu einem mittelfesten Germteig verkneten und diesen aufgehen lassen.
- o Ausformen zu einem Laib oder zu einem Knopf.
- o 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.
- o Kurz vor Backzeitende eventuell nochmals mit Ei bestreichen, um den Glanz zu erhöhen.



#### Quellen:



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

