



**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 einzustecken, 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