

Osterbrot

Zutaten für 2 mittlere Brote:

Kochstück

25 g Hartweizengrieß

125 g Milch

5 g Salz

Hauptteig

Kochstück

500 g Weizenmehl Type 550

1 Ei (M)

50 g Zucker

10 g Hefe

150 g Milch

100 g gewürfelte Butter

Trockenfrüchte, Mandeln, Nüsse

z.B.

70 g helle Rosinen und

getrocknete Aprikosen (gewürfelt)

in wenig Orangensaft über Nacht eingeweicht

70 g Mandelblättchen und Pistazien

Ei + Milch zum Abstreichen

Zubereitung:

1. Kochstück

Grieß mit Milch und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.

Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine dicke Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, dicht abdecken und auskühlen lassen.

2. Hauptteig

Sämtliche Teigzutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und etwa 2 Minuten auf Stufe 2 zu einem straffen und glatten Teig kneten.

Butterwürfel zugeben und weitere 3 Minuten auf Stufe 2 einarbeiten.

Mandeln, Pistazien, Rosinen und Aprikosenwürfel zugeben, kurz unterkneten.

Teig abdecken und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

3. Teig teilen und zu runden Laiben formen (schleifen).

Mit einer Mischung aus Ei und Milch abstreichen.

Locker mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Osterbrote vor dem Backen nochmals abstreichen

In den heißen Backofen schieben, sofort fallend auf 180 °C etwa 30 Minuten backen.