MILCHBROT

4.9 bei 292 Bewertungen

2 h | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 40 Minuten rasten lassen.

2. Danach in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln nochmals kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen und zu gleich langen Strängen verarbeiten. Je nach Wunsch die Stränge zu einem Zopf (3er-, 4er- oder 6er-Zopf) flechten. Zum Flechten eines 4er-Zopfes gibt es hier meine Videoanleitung (https://youtu.be/kvWEhd3sZoQ) .

3. Den fertigen Zopf mit Milch bestreichen, mit den gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Ich habe den Teig heute anstatt mit WEIZENMEHL 700 mal mit dem „Nudlmehl“ ZUBEREITET. Nudlmehl ist ein stark ausgemahlenes Mehl der Ottingmühle in Tamsweg, das extra zum Backen von feinem Gebäck (Nudl = Lungauerisch für Kuchen) gemahlen wurde. Das Milchbrot ist dadurch noch luftiger geworden.

Zutaten

FÜR 1 ZOPF

TEIG

270 g	lauwarme Milch
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700 oder Nudlmehl
6 g	Salz
30 g	Zucker
20 g	frische Germ
40 g	zimmerwarme Butter

etwas Milch zum Bestreichen
gehobelte Mandeln oder Hagelzucker zum Bestreuen