

OSTERBROT

★★★★★ 4.9 bei 57 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 50 min



Germteig



Heißluft



200 Grad



45 min

Das Video zum Rezept entstand in einer Kooperation mit [servus.com](https://www.servus.com)

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst das lauwarme Wasser und die Milch in eine
Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker, Germ
und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben.
Anissamen und Rosinen nach Geschmack ebenfalls
dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten
und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Anschließend in zwei gleiche Stücke teilen, durchkneten
und diese zu runden Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Milch
bestreichen, kreuzweise einstechen oder einschneiden und
nochmals 10 Minuten rasten lassen. Im vorgeheizten
Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf
backen.



Für die Lungauer Variante (siehe Foto) das Brot ganz flach
drücken (außen jedoch einen dickeren Rand lassen), 10
Minuten aufgehen lassen, mit einer Gabel kreisförmig
einstechen und ev. einen Stempel in die Mitte drücken.



Zutaten

FÜR 2 OSTERBROTE

TEIG

- 280 g lauwarmes Wasser
- 280 g lauwarme Milch
- 1 kg Weizenmehl 700
- 20 g Salz
- 50 g Zucker
- 21 g frische Germ (=1/2
Würfel)
- 100 g zimmerwarme Butter
etwas Anis
Rosinen nach
Geschmack

Milch zum Bestreichen

