

OSTERBROT

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 20 – 30 min gehen lassen. Anschließend in zwei gleiche Stücke teilen, durchkneten und diese zu runden Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Milch bestreichen, einstechen oder einschneiden und bei 200 Grad ca. 45 min backen.
- 2 Für die Lungauer Variante 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 der Mitte drücken. (vgl Bild)



Zutaten

FÜR 2 OSTERBROTE

TEIG

280 g	Wasser
280 g	Milch
1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
50 g	Zucker
0.5 Stk.	Germ (=1/2 Würfel)
100 g	Butter
	etwas Anis
	Rosinen nach Geschmack