

Osterbrot

... nach einem Rezept von Marcel Seger.



Zutaten: für eine kleine Kastenform

140 g Rosinen

20 g Hefe frisch

130 ml Milch warm

250 g Weizenmehl Type 550

30 g Butter

1 St. Ei

½ Tl. Salz

Zubereitung:

Rosinen in Rum oder Apfelsaft für 30 min. einweichen, danach auf ein Sieb abgießen.

Warme Milch, ca. 25°C, mit Zucker und Hefe glatt schaumig rühren und für einige Min. aktivieren lassen. Mehl zugeben und zu einem glatten Teig für 6 min. glatt kneten. Butter in kleine Stücke und Salz zugeben und weitere 5 min. kneten. Die abgetropften Rosinen zugeben und langsam, damit diese nicht zerdrückt werden, unter arbeiten. ggf. weitere Zutaten mit unter arbeiten. Den Teig nun 20 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nun auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und „Dehnen und Falten“ zu einer Kugel formen und weitere 40 min. gehen lassen. (Der Teig sollte deutlich an Volumen zugelegt haben)

Nun zu einer länglichen Form straff falten (etwa wie ein Stollen) und mit dem „Schluß“ nach unten in die längliche, ausgebutterte Form, legen. Abdecken und wieder 30 - 60 min. gehen lassen. In dieser Zeit den Ofen, mit Dampferzeuger, auf 180°C aufheizen.

Nach dem der Teig deutlich an Volumen aufgegangen ist, diesen nun mit Wasser bestreichen und einige Querschnitte geben. Die Backform nun mit Dampf einschieben und für 25 - 30 min. backen.

Tip:

mit ein wenig Orangen- und oder Zitronenabrieb ergänzen
mit etwa 50 g. geröstetes Mandelgrieß

Historie:

19.4.25 erstes Brot für den Oster-Sonntag

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/brote:osterbrot?rev=1745147247>

Last update: **20.04.2025 13:07**

