

# Bio Osterbrot de luxe mit Ei und Rosinen

Menge für 1 Brot mit ca. 1kg oder 2 kleine Brote



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 12 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 40-45 Minuten

**Backzeit:** ca. 40 Minuten bei 160°C Ober-Unterhitze  
(mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

**Miele Combidampfgarer & Klimagarer:** Kein Dampf beim Backen, Anleitung wie oben



## ZUTATEN

- 180g Milch 36°C
- 60g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 60g Feinkristallzucker
- 8g Bourbon Vanille Zucker
- 1 Bio Ei ganz (Größe L)
- 1 Eigelb (Dotter)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- 1 Bio Zitrone (Abrieb zum Verzehr geeignet)
- 100g Rum Rosinen (auf Wunsch, diese werden erst am Ende der Knetzeit langsam untergehoben)
- Zusätzlich: 1 Ei zum Bestreichen



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. 100g Rosinen mit 50g Rum und 50g Wasser vermengen und über Nacht ziehen lassen.
2. Milch und ggf. die Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 36°C.
3. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
4. Rum Rosinen abtropfen lassen und am Ende der Knetzeit langsam unterheben.
5. Den Teig nach dem Kneten abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
6. Nach der Gehzeit wird der Teig rund geformt bzw. rund gewirkt. Hierfür muss ordentlich Spannung in den Teig eingebracht werden.
7. Das rundgeformte Osterbrot nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten, und bei Raumtemperatur ca. 40-45 Minuten aufgehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C Ober- Unterhitze vorheizen.
9. Vor dem Backen das Osterbrot gut mit verquirltem Ei bestreichen.
10. Zusätzlich wird das Osterbrot noch mit einer Nadel mind. 10-20mal eingestochen, das beim Backen die Gärgase besser entweichen können, und das Brot nicht aufreißt.
11. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wenn möglich, mit ganz leicht geöffneter Backofentüre (Gabel oder Löffel zwischen die Backofentüre stecken, dass diese einen sehr kleinen Spalt geöffnet ist) backen.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

