Bio Osterbrot, steirisch

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

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 9 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten

Backzeit: ca. 40-42 Minuten bei 175°C Heißluft
(mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

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

ZUTATEN

- 340g Milch 36°C
- 60g Butter
- 600g Weizenmehl Type 480 Universal
- 8g Salz
- 75g Feinkristallzucker
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- 80g Rum Rosinen (auf Wunsch, diese werden erst am Ende der Knetzeit langsam untergehoben)

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch und ggf. die Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 36°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Sofern man Rosinen beimengen möchte, werden diese am Ende der Knetzeit langsam untergehoben. Besonders schmackhaft sind diese, wenn sie am Vorabend in etwas Rum eingelegt werden.
4. Den Teig nach dem Kneten abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten rasten lassen.
5. Nach der Gehzeit wird der Teig rund geformt bzw. rund gewirkt. Hierfür muss ordentlich Spannung in den Teig eingebracht werden.
6. Das rundgeformte Osterbrot nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten, und bei Raumtemperatur ca. 30-45 Minuten aufgehen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen.
8. Beim Backen des Osterbrotes hat man nun zwei Möglichkeiten: Wird dieses mit verquirltem Ei bestrichen, entsteht beim Backen ein toller Glanz, und das Osterbrot wird ohne Dampf gebacken. Bestreicht man das Osterbrot vor dem Backen nur mit Wasser, ist die Oberfläche etwas matter, dafür muss aber mit sehr viel Dampf gebacken werden.
9. Zusätzlich wird das Osterbrot noch mit einer Nadel mind. 10mal eingestochen, das beim Backen die Gärgase besser entweichen können, und das Brot nicht aufreißt.
10. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wird das Brot mit Ei bestrichen, kann man mit ganz leicht geöffneter Backofentüre (Gabel oder Löffel zwischen die Backofentüre stecken, dass diese einen sehr kleinen Spalt geöffnet ist) backen.
11. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.