

Osterbrot „a la Oma“

Zutaten:

5-10 g Koriander und Anis
50 g Butter in Stücken und etwas mehr zum Einfetten
300 g Milch
20 g frische Germ (1/2 Würfel) zukrümelt
600 g Weizenmehl glatt Type 480
1 TL Salz
2 Dotter
1 Ei, zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Koriander und Anis in den Mixtopf geben und 8-10 Sek. / Stufe 10 mahlen.
2. Milch, Butter, Germ und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen.
3. Mehl, Salz und Dotter zugeben und 3 Min. / Kneten, danach in eine Germeschüssel geben und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 1 Stunde). Anschließend einen großen oder zwei kleine Laibe formen und nochmals zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Backblech mit Backpapier belegen. Auf die Oberfläche des Brotes ein Kreuz einschneiden und mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr 45 Min. bei 170° backen.

Gutes Gelingen!

Eure

