

Hefeteig Osterbrot Rezept

1-2-3 Osterbrot Rezept – es gehört einfach zur Osterzeit dazu. Ruckzuck gemacht und bleibt einige Tage frisch. Perfekt für den Osterbrunch mit der Familie.

moderate



Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Ruhezeit:

1 Stunden

Backzeit:

30 Minuten

Gesamtzeit:

1 Stunden 40 Minuten

Zutaten

- 1 Stück

+

Hefeteig

125 g Milch

40 g Zucker

15 g Hefe

1 Ei

40 g Butter, weich

1 Prise Salz

250 g Mehl

10 g Orangeat

10 g Zitronat

25 g Mandeln, gehakt

25 g Rosinen

Deko

etwas Hagelzucker

ein paar Mandeln, gehobelt

Utensilien

Küchenmaschine *

Zubereitung

Zubereitung im Thermomix

- 1 Milch, Zucker und Hefe im TM 2 Minuten/37°C/Stufe 1.5 erwärmen
- 2 restliche Zutaten zugeben und 4 Minuten Teigstufe kneten

Zubereitung in der Küchenmaschine

- 1 Mehl in eine Schüssel geben.
- 2 lauwarme Milch, Zucker und Hefe in eine Mulde in der Mitte des Mehl geben. Kurz warten bis sich die Hefe aufgelöst hat
- 3 Zitronat und Orangeat etwas hacken / zerkleinern
- 4 nun alle Zutaten in die Schüssel geben und den Teig für 10 Minuten kneten.

Gehen lassen und Fertigstellung

- 1 Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen
 - 2 nun den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ihn nochmals durchkneten
 - 3 anschließend wie ein Brot falten und zu einem runden Laib formen
 - 4 nun schleifen um Spannung in die Oberfläche zu bekommen.
 - 5 auf ein Backblech geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
 - 6 Zum Ende der Gehzeit den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
 - 7 Osterbrot mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker und Mandeln dekorieren
 - 8 für 30-35 Minuten backen
-

Wie findest du das Rezept?