



## Rezept für Traditionelles Südtiroler Osterbrot



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

### Zutaten:

- 400 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 200 ml Milch
- 40 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 2 EL Anis

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Nach den 20 Minuten einen runden Brotlaib formen und diesen nach weiteren 10 Minuten Ruhezeit vorsichtig flachdrücken. Den Teig anschließend erneut ca. 40 - 50 Minuten gehen lassen. Vorsichtig das Sternmuster hineindrücken. Die Oberfläche des Brotlaibs mit Wasser bestreichen und in den vorgeheizten Ofen geben.

**Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten bei 200° C backen.

Im Heißluftofen die Temperatur auf 180 °C einstellen und 25 Minuten backen.

Bitte beachten Sie, dass die Farbe und Kruste des Brotes im heimischen Ofen anders ausfallen können.