



Rezept für Oster-Gebildebrot



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten:

- 360 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Manitoba Mehl
- 140 ml Milch
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Würfel Hefe (25 g)
- 2 Eigelb
- 1 TL Salz
- etwas Zitronenschale , Vanillezucker

Zum bestreichen:

- 1 Ei und etwas Milch
- Hagelzucker

Zubereitung:

Verkneten Sie alle Zutaten solange, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und danach in die gewünschte Form bringen (Hase, Zopf, Kranz). Anschließend erneut ca. 60 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche des Teiges vor dem Backen mit Eistreich (aufgeschlagenes Ei mit wenig Milch) bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker dekorieren. Anschließend das Brot im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten bei 195°C backen.
Im Heißluftofen die Temperatur bei gleicher Backzeit auf ca. 180°C einstellen.

