

OSTERBROT

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Das Video zum Rezept entstand in einer Kooperation mit [servus.com](https://www.servus.com)

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst das lauwarme Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Zucker, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. Anissamen und Rosinen nach Geschmack ebenfalls dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Anschließend in zwei gleiche Stücke teilen, durchkneten und diese zu runden Kugeln schleifen. Die Kugeln mit Milch bestreichen, kreuzweise einstechen oder einschneiden und nochmals 10 Minuten rasten lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten mit viel Dampf backen.



Für die Lungauer Variante (siehe Foto) das Brot ganz flach drücken (außen jedoch einen dickeren Rand lassen), 10 Minuten aufgehen lassen, mit einer Gabel kreisförmig einstechen und ev. einen Stempel in die Mitte drücken.



Zutaten

FÜR 2 OSTERBROTE

TEIG

- 280 g lauwarmes Wasser
- 280 g lauwarme Milch
- 1 kg Weizenmehl 700
- 20 g Salz
- 50 g Zucker
- 21 g frische Germ (=1/2 Würfel)
- 100 g zimmerwarme Butter
- etwas Anis
- Rosinen nach Geschmack

Milch zum Bestreichen

