

Osterbrot im Ofenmeister

LOCKER & SAFTIG WIE VOM BÄCKER



Zutaten

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 125 ml Milch (lauwarm)
- 20 g frische Hefe oder
- 7 g Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 TL Rum
- 1 TL Zitronenaroma
- 150 g weiche Butter
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Ei verquirlt zum Bestreichen



Zubereitung

Hefeteig herstellen

- Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
- Mehl, Zucker, Eier, Salz, Rum und Zitronenaroma in eine Schüssel geben. Hefemilch zugeben und kurz vermengen.
- Die weiche Butter hinzufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
- Knetzeit: ca. 8 bis 10 Minuten, bis der Teig elastisch ist.
- Zum Schluss die gehackten Mandeln unterkneten.

Teig gehen lassen

- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 bis 90 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Formen und zweite Gehzeit

- Teig kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen.
- Ofenmeister leicht fetten oder mit Mehl bestäuben.
- Teig hineinlegen, Deckel aufsetzen und nochmals 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Einschneiden und Bestreichen

- Teig kreuzweise einschneiden und mit Ei bestreichen.

Backen

- Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ofenmeister mit Deckel in den vorgeheizten Ofen stellen.
- Backzeit: ca. 45 bis 55 Minuten.
- Für mehr Bräune: Deckel die letzten 10 Minuten abnehmen.

Tipps & Varianten

Klassisch mit Rosinen: 100 g Rosinen zusätzlich in den Teig einarbeiten.

Mit Orangeat und Zitronat: Je 50 g unterkneten für den typischen Geschmack.

Schoko-Variante: 100 g backfeste Schokodrops statt Mandeln verwenden.

Ohne Einlage: Mandeln weglassen für ein neutraleres, luftigeres Brot.

