

Hier und heute



Osterbrot

Konditormeister Marcel Seeger backt ein saftigen Osterbrot für den österlichen Brunch oder die Kaffeetafel am Nachmittag.

Rezept

Osterbrot

von Marcel Seeger für eine Kastenform von circa 25 cm Länge

Zutaten

- 140 g Rosinen
- 20 g Hefe, frisch
- 130 ml Milch, leicht erwärmt
- 250 g Mehl Typ 550
- 30 g Zucker
- 30 g Butter, weich
- 1 Ei (Größe M)
- 3 g Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft von der Bio- Zitrone
- etwas Schalenabrieb von der Bio- Zitrone
- zusätzlich etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kastenform von innen mit etwas weicher Butter gut einfetten. Die Rosinen am besten am Vortag für 15 Minuten in Wasser einlegen und dann in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Tipps:

- Die abgetropften Rosinen am besten bei Raumtemperatur bis zum nächsten Tag stehen lassen, damit sie innen Feuchtigkeit gezogen haben und die Oberfläche trocken ist.
- Da Rosinen getrocknete Weinbeeren sind, bekommen sie durch das Wasser ihre Feuchtigkeit zurück. So werden sie weicher und entziehen dem Hefeteig beim Backen keine Feuchtigkeit.

Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe in die Rührschüssel einer Küchenmaschine bröseln und anschließend mit der auf Fingertemperatur erwärmten Milch gründlich verrühren. Dann das Mehl zugeben und alles zu einer breiigen Konsistenz verbinden.

Zucker, Butter und Ei auf den Ansatz geben und alles mit einem Küchenhandtuch für 15-20 Minuten abdecken. In dieser Zeit geht die Hefe an, was dazu führt, dass der Ansatz nach oben gedrückt wird und das Mehl aufbricht. Ist dies geschehen, kann mit dem Kneten begonnen werden.

Nach einem Drittel der Knetzeit (von insgesamt 10-12 Minuten) das Salz zufügen und dann den Teig zu einem glatten und geschmeidigen Hefeteig auskneten. Gegen Ende der Knetzeit die abgetropften Rosinen zufügen und auf der kleinsten Geschwindigkeitsstufe der Küchenmaschine vorsichtig unterarbeiten.

Tipp: Knetet man die Rosinen zu schnell oder zu lange unter den Teig, können diese zerdrückt werden und den Hefeteig bräunlich einfärben.

Hier und heute



Den fertig gekneteten Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu einer Kugel formen und dann erneut mit einem Küchenhandtuch abgedeckt circa 15 Minuten ruhen lassen.

Den Hefeteig flach drücken und die eine Seite bis zur Hälfte nach innen schlagen und fest drücken. Dann das Teigstück einmal drehen und die andere Seite über die erste Seite legen und ebenfalls fest andrücken. Die Enden leicht nach innen nehmen, andrücken und dann mit den Händen eine feste Rolle formen und diese auf die Länge der Kastenform bringen. Dabei darauf achten, dass unten ein schöner gerader Schluss (Naht) entsteht, der verhindert, dass das Brot „wild“ aufbackt. Das Teigstück in die vorbereitete Kastenform legen und erneut mit einem Küchenhandtuch abdecken und den Teig circa 20-25 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigstück verdoppelt hat.

Das Osterbrot mit einem scharfen Küchenmesser vielfach quer einschneiden, sodass an der Oberfläche viele Schnitte mit dem gleichen Abstand zueinander entstehen. Die Oberfläche des Brotes dünn mit etwas Wasser bepinseln und das Brot in den Ofen auf ein Backblech stellen. Bevor die Ofentür geschlossen wird, mit einer Tasse oder Sprühflasche etwas Wasser in den Ofen geben für eine Schwadenbildung.

Tipp: Die Schwadenbildung bewirkt, dass das Brot schöner aufgeht, da es die Krume des Brotes länger elastisch hält und sich diese so schöner entwickeln kann.

Das Osterbrot circa 20-30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen das Brot aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Tipp: Dazu passt gut Marmelade und/ oder Butter.