

Hier und heute



Süßes Brot und süße Brötchen

Zum Osterfrühstück gehören unbedingt süße Brötchen oder süßes Brot. Unser Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Sie beides ganz einfach aus einem Hefeteig selbst backen können.

Das Rezept

Süßes Brot und süße Brötchen

von Marcel Seeger, für ein süßes Brot von circa 600 g und 10 süße Brötchen

Zutaten

- 1 Hefeteig (siehe Rezept Osterkranz und Osternest)
- 380 g Rosinen
- circa 2 EL Milch
- etwas verquirltes Ei

Zubereitung

Rosinen und Milch unter den in der Küchenmaschine fertig gekneteten Hefeteig zum Schluss langsam unterkneten.

Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und auf eine leicht gemehlte Arbeitsfläche legen. Ein Stück Hefeteig von 600 g abwiegen und zehn Stücke zu circa 80 g Teiggewicht abwiegen. Alle Teigstücke mit der Hand zu runden Kugeln formen und dann mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit der Teig angehen kann.

In der Zwischenzeit zwei Backbleche bereitstellen, eins davon mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Eine Brotbackform (oder eine andere hitzebeständige Form) für ein Brot von 600 g Teigeinwaage von innen gut fetten und auf das Backblech ohne Backpapier stellen. Wer keine passende Form hat, kann das Brot auch so formen und auf das Backblech geben, es wird dann etwas flacher und breiter.

Nach dem Angehen die Küchenhandtücher entfernen. Das große Teigstück noch einmal rund und lang wirken und zu einem Brot formen. In die Backform legen und abdecken. Die kleinen Teigstücke zu Kugeln formen. Mit dem Schluss nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und noch einmal abdecken.

Wenn die Gebäckstücke ihr Volumen verdoppelt haben (je nach Größe und Umgebungstemperatur 15 bis 20 Minuten) die Küchenhandtücher entfernen und die Gebäcke an der Oberfläche dünn mit verquirltem Ei abstreichen.

Das Brot mit einem scharfen Messer mehrmals quer der Länge nach an der Oberfläche einschneiden. Die süßen Brötchen über Kreuz mit dem Messer einschneiden. Die Gebäcke in den vorgeheizten Backofen geben und mit einer Sprühflasche etwas Wasser für Wasserdampf in den Ofen geben.

Die Backzeit der süßen Brötchen beträgt zwölf bis 15 Minuten und die des süßen Brots circa 20 bis 25 Minuten.