

Osterbrot

Mailänder-Mühle

Zutaten:

500 g *Rieser Gold* Weizenmehl
Type 550 **oder**
Rieser Gold Dinkelmehl
Type 630
125 ml Milch
1 Würfel Frischhefe
oder 1 Pck. Trockenhefe (11 g)
50 g Zucker
2 Eier
½ Teel. Salz
1 Teel Zitronenaroma
1 Teel Rum

150 g Butter
100 g Rosinen oder Cranberry
100 g gehackte Mandeln
50 g Orangeat
50 g Zitronat

**Tipp: probieren Sie doch mal
unser neues Gelbweizenmehl -
für ein ganz besonderes
Backergebnis**

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Zum Schluss Rosinen oder Cranberry, Mandeln, Zitronat und Orangeat zugeben. Den Teig 2 mal ca. 20 Minuten ruhen lassen. Nach jeder Ruhepause kurz zusammenkneten. Den Teig dann zu einem großen Laib oder zu 2 kleinen Laibe formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und nochmal ca. 20 - 30 min. gehen lassen. Vor dem Einschieben in den Backofen mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, mit Ei bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backen:

Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen, dann bei ca. 175 Grad je nach Größe ca. 45 - 60 min backen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

Mo – Fr. 8:00 – 18:00 Uhr

Sa: 9:00 – 13:00 Uhr

Tel. 09083/208

e-mail: mail@mailaender-muehle.de

Fax: 09083/920208

www.mailaender-muehle.de



Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08