

Milchbrot

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig



Zutaten

| | |
|----------|------------------------|
| 1 KG | Weizenmehl |
| 10 G | Salz |
| 1 | Germwürfel |
| 375 G | lauwarme Milch |
| 120 G | Zucker |
| 140 G | weiche Butter |
| 3 | Eier |
| 50-100 G | Rosinen nach Geschmack |
| 1 | Ei (zum Bestreichen) |

Zubereitung

1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung bilden. Auf den Rand das Salz streuen, die Germ in die Vertiefung bröseln, etwas Zucker auf die Germ streuen.
2. Einen Teil der Milch über die Germ gießen und die Germ mit der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
3. Dann die restliche Milch, den verbliebenen Zucker, die weiche Butter, die Eier und die Rosinen dazu geben. Alles miteinander zuerst verrühren, dann sehr gut zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
4. Lange kneten, bis der Teig schön glatt ist. Das geht in der Küchenmaschine mit Knethaken super.
5. Den Teig zugedeckt rasten lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Das dauert je nach Raumtemperatur ca. eine Stunde.

6. Danach in die benötigte Anzahl der Teile teilen. Alle Teil aufschleifen und danach zu Strängen formen.

Für 3 Milchbrote mit 4er Zopf werden 12 Teile benötigt, für 6 Milchbrote mit 3er Zopf sind es 18 Teile.

7. Aus den Strängen Striezel flechten.
8. Die fertigen Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und noch einmal gehen lassen.
9. Dann mit Ei bestreichen und ev. noch mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Bei 180 °C je nach Größe ca. 25 bis 30 Minuten backen.