Rosinenbrot:

… frei geschoben und eine Basis für weitere Varianten z.B. Wochenendstuten, Schmalzstuten, Quarkstuten oder Mürbestuten.



Vorab-Info:
Gärzeit: ca. 90 Min.
Backzeit 160°C ca. 45 Min.
Dieses Rezept ist auch für 10 Brötchen zu verwenden

Zutaten:
500 g Weizenmehl Typ 405
225 g Milch (lauwarm)
30 g frische Hefe
40 g Zucker + 10 g Vanillezucker
70 g Butter
5 g Salz
2 Eier Größe M

150 g Rosinen

Zubereitung:
Einen Hefeansatz mit etwas Zucker, etwas Milch und Mehl verrühren und 30 Min. an einem warmen Ort stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker,Salz, Milch und Eier in die Mitte geben. Den Hefe-Vorteig zugeben und alles verkneten. Wenn der Teig glatt ist, wird die Butter stückweise zugegeben und zu einem glatten Teig verarbeitet. Den Teig etwas ruhen entspannen lassen. Nun die Rosinen, ggf. die weitere Zutaten wie Sultaninen,Orangenat und Mandeln, zugeben und den Teig mehrfach zusammen falten bis die Früchte gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig zu einem Brot falten und auf ein Backblech legen. Noch einmal den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit einer Ei-Sahne Schaum-Mischung bestreichen und etwas Dampf bei 160°C backen.

Tip:
mit etwas Salzbutter servieren.
Im Norddeutschland mit Luft getrocknetem Schinken, Konfitüre, Marmelade oder Käse.

Historie:
3.5.2020 Vanille nicht vergessen:

Brot
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:rosinenbrot?rev=1720281310

Last update: **06.07.2024 17:55**