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
50 g Zucker + 10 g Vanillezucker
70 g Butter
5 g Salz
1 Eier Größe M

150 g Rosinen

Zubereitung:
Milch mit Butter erwärmen ca. 35°C Zucker zugeben und auflösen. Hefe ein bröseln und auflösen. Das Ei Zugeben und mit einem Schneebesen verquirlen. Für 10 Min. stehen lassen (Hefe anspringen lassen)
Mehl in eine Schüssel sieben und Salz, (Tip: etwas gem. Zimt) zugeben und vermischen.
Die Butter-Milchmischung zu geben und für 4 Min in einer Knetmaschine bei Stufe 3 zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Rosinen, (ggf. weitere Früchte / Zutaten) unter kneten. Den Teig auf einem Tisch zu einer Kugel formen und 10 min. abgedeckt gehen lassen. Den Teig „dehnen und falten“ zu einer Kugel formen und weitere 10 min. gehen lassen. Ein weiteres mal „dehnen und falten“ weitere 10 Min. abgedeckt gehen lassen.
Nun den Teig zu einem Brot-Laib falten und formen. Auf einem Backpapier absetzen und abgedeckt für 20 Min. gehen lassen.
Um einen wilden „Ausbund“ zu vermeiden, mit einem Messer Schnitte setzen, mit Wasser besprühen und bei 180°C ein schieben. Für 10 Min. mit Dampf backen dann auf 160°C für weitere 20 min. backen.

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=1761664553

Last update: **28.10.2025 16:15**