

Rosinenstuten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Mehl, 250 ml Milch, 250 ml Mineralwasser, 40 gr Hefe, 125 gr Zucker, 1 Teelöffel Salz, 12 Esslöffel Öl, 1 Ei, 500 gr Rosinen.

Die Vorbereitungen:

Rosinen heiß abspülen, im warmen Wasser 15 Minuten einweichen, gut abtropfen lassen und mit Mehl bestäuben.

Kastenform einfetten.

Milch und Mineralwasser lau erwärmen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Mineralwasser, Hefe, Zucker, Salz, Öl und Ei einen geschmeidigen Hefeteig bereiten und 45 Min. gehen lassen. Dann die Rosinen unterkneten, den Teig in die vorbereitete Form geben und die Oberfläche einschneiden.

Bei 175°C (oder 160°C Heißluft) 40-45 Minuten backen, anschließend mit Milch bestreichen.

Anstelle der frischen Hefe kann man auch Trockenhefe (12g) verwenden.

Für 2 Personen backe ich das Brot mit einem Viertel der Mengen, nehme aber ein ganzes Ei und 3g Trockenhefe.

Dann backe ich es nur 30 Minuten.

Das Brot lässt sich auch sehr gut im Backautomaten zubereiten, jedenfalls die kleine Menge.

Für 1kg Mehl reicht mein Automat nicht aus.

Bei dieser Methode entferne ich nach dem letzten Aufgehen des Brotes den Knethaken, es kommt dann leichter aus der Form und man hat nur ein kleines Loch.

Gutes Gelingen und guten Appetit.