

REGIONAL & HANDGEMACHT

Einfaches Rosinenbrot

Zutaten

Für eine Kastenform / Kantenlänge
26 cm

220 ml Milch

60 g geschmolzene Butter

21 g frische Hefe (halber Würfel)

1 EL Honig

1 Ei

40 g Zucker

1 Prise Salz

500 g Mehl

100 g Rosinen (eingeweicht)



Zubereitung

Für das Rosinenbrot die Milch mit der Butter lauwarm aufkochen. Die Hefe hinein bröckeln, einen Esslöffel Honig dazugeben, umrühren und etwa 5 Minuten warten, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

In einer Schüssel das Ei mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend das Hefewasser vorsichtig einrühren. Zuletzt kommen Salz und das Mehl hinzu.

Jetzt die Zutaten 5 bis 10 Minuten rühren, bis der Teig elastisch ist und sich gut vom Schüsselrand löst. Den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Fläche weiterkneten und dabei die Rosinen einarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort (ideal sind 24 bis 28 Grad) zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Eine Kastenform mit Öl einstreichen und mit Mehl ausstreuen.

Den Teig noch einmal durchkneten, zu einer Wurst formen und so einschlagen, dass auf der Unterseite eine Naht entsteht. Mit der Naht nach unten in die Form legen und zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Das Rosinenbrot auf der Oberfläche mit einer Schere einschneiden, mit etwas Milch einstreichen und 35 bis 40 Minuten backen. Sollte das Brot während der letzten Backminuten zu dunkel werden, die Oberfläche abdecken. Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen, fertig.

Zubereitungszeit (ohne Back- und Gehzeiten): 20 Minuten / Backzeit: 35 bis 40 Minuten / Backtemperatur: 220 °C Ober- und Unterhitze / Haltbarkeit: Das Rosinenbrot hält drei Tage frisch, danach wird es langsam trocken.