



Rosinenstuten



Arbeitszeit: ca. 60 min



Koch- & Backzeit: ca. 40 min



ca. 700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 240ml Milch
- 60ml Wasser
- 60g Rosinen
- 500g Weissbrotbackmischung
- 2 EL Honig
- 2 EL zerlassene Butter

Zubereitung

500g der Weissbrotbackmischung, 240ml lauwarmes Wasser und 60 ml Milch mit der zerlassenen Butter und dem Honig etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann erst die Rosinen hinzugeben und einarbeiten. Abgedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Brotteig in eine mit Butter gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 min gehen lassen. Oberfläche mit Milch bestreichen und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen.

Nach 10 min die Temperatur um 30 °C senken. Nach 20 min Backzeit das Brot bzw. die Brötchen im Ofen mit Alufolie bedecken, damit die Kruste nicht zu dunkel wird.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 30 – 40 min., Brötchen ca. 15 – 20 min.

