



Rosinenbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 150ml Milch
- 150ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 2 P. Vanille-Zucker
- 100g Rosinen
- 500g Weissbrotbackmischung
- 2 EL zerlassene Butter

Zubereitung

Die 500g Weißbrotbackmischung mit je 150 ml lauwarmem Wasser und Milch, der zerlassenen Butter, dem Zucker und Vanillezucker sowie den Rosinen mischen und 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.

