

Osterbrot

Ergibt 2 Laibe

30g gemahlene Leinsamen* + 100g warmes Wasser
700g Weizenmehl (Typ 550)
200g Weizenvollkornmehl
300g Margarine (Alsan), gewürfelt, kalt
280g Pflanzenmilch (Soja, Hafer, Reis,..)
30g frische Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)
100g Zucker
10g Salz
1 Pck. Vanillezucker
Prise Kardamom
1 Orange
300g Sultaninen

Etwas Pflanzenmilch zum Bestreichen

Zuerst werden die gemahlene Leinsamen mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel verrührt und bereite gestellt.

In einer Küchenmaschine das Mehl, Margarine, Pflanzenmilch, gekrümelte Hefe, Zucker, Vanillezucker, Salz und die abgeriebene Schale einer Orange mit dem Knethaken, auf langsam bis mittlerer Stufe, 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und die Sultaninen von Hand unterkneten.

Den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel umfüllen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Teig rausnehmen, halbieren und zu zwei runden Laiben formen.

Dabei darauf Acht geben, dass keine Sultaninen direkt auf der Oberfläche liegen. Diese abnehmen und unten in den Teig drücken. Auf der Oberfläche würden diese sonst beim Backen verbrennen und sehr bitter werden.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren, die Oberflächen leicht bemehlen und erneut, mit einem Tuch abgedeckt, 1h gehen lassen oder bis der Teig nochmal deutlich aufgegangen ist.

Den Ofen auf 160 Grad Umluft oder 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Laibe rundum mit etwas Pflanzenmilch bestreichen, mit einer Rasierklinge oder einem scharfen Messer einschneiden und auf der mittleren Schiene für 35 Minuten backen, bis die Osterbrote goldbraun sind.

Herausnehmen und auf einem Gitter mindestens eine Stunde auskühlen lassen.

*Leinsamen am besten immer als „ganze Leinsamen“ kaufen und zuhause im Mixer selber schroten oder mahlen.

Dadurch wird sichergestellt, dass keine Nährstoffe (in diesem Fall vor Allem die wichtigen Omega-3-Fette) durch z.B. die lange Lagerung/Sauerstoff/Licht verloren gehen. In meinen Rezepten verwende ich immer fein gemahlene Leinsamen, da diese besser binden als geschrotete.