Brotrezepte, die immer gelingen

Brötchen für den Gründonnerstag
für ca. 40 kleine Brötchen

50 dag Weizenmehl
50 dag Roggenmehl
1 TL Zucker oder Honig
1TL Salz
1 P Trockengerm
2/4 l Wasser oder Buttermilch (Gewürze oder Nüsse….)
Körner zum Verzieren (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Kümmel, Mohn....)

Mehl, Zucker, Salz, Gewürze, Trockengerm gut vermischen, langsam Wasser dazu und verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Nochmals gut durchkneten.
Dann Laibchen oder Stangerl formen, mit Wasser bestreichen und dann in Körner tauchen.
Vorheizen, bei 200 – 220° ca. 20 Min backen

Osterbrot

½kg Mehl
1 Packerl Trockengerm
1/4l Milch
8 dag Butter
3 EL Zucker
Prise Salz
(man kann, muss aber nicht 1-2 Dotter mit der Milch versprudeln)
Milch zum Bestreichen

Mehl, Trockengerm, Salz, Zucker gut vermischen, mit lauwarmer Milch (ev. mit Dotter) und flüssiger Butter gut verkneten (Mixer - Knethaken).
Teig zugedeckt gehen lassen bis er noch einmal so groß ist
(Kinder staunen, “der Teig kann wachsen”), Laib oder Wecken formen, auf das Backblech legen, wieder gehen lassen, mit Milch bestreichen (das gibt eine schöne Farbe)
bei mittlerer Hitze (ca. 180 –190° C) ohne Vorheizen 30 – 45 Min backen