

Englische Osterbrötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl (Typ 405)
50	Gramm	Wasser
1/2		Hefewürfel
75	Gramm	Butter
12	Gramm	Salz
250	Gramm	Milch
100	Gramm	Zucker
		Muskat
50	Gramm	Orangeat

FÜR GLASUR

1		Eischnee,
80	Gramm	Puderzucker gut miteinander Vermischen

Anleitung:

Hefewuerfel auflösen in Wasser und ca. 15 Minuten stehen lassen.
Butter weich werden lassen.

Mehl in eine Schuessel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen.
Die aufgelöste Hefe hineinschuetten. Mit etwas Milch zu einem
duennen Brei verruehren. 15 Minuten stehen lassen. Salz beifuegen.

Die weiche Butter mit dem Backhorn oder dem Kochloeffel unter das
Mehl arbeiten. Nach und nach Milch, Zucker, Orangeat und Muskat
dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochloeffel, spaeter mit den
Haenden zu einem Teig verarbeiten.

Auf einer trockenen Arbeitsflaeche mit den Haenden gut durchkneten.
Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem
warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Teig von neuem durchkneten.
Kleine runde Broetchen formen und auf ein bebuttertes, bemehltes
Blech setzen. Die Oberflaeche mit der Schere kreuzweise einschneiden.
Die Broetchen wieder ca. 15 Minuten gehen lassen, mit Eigelb
bestreichen und das Kreuz nochmals nachschneiden. Bei 200°C ca. 20
Minuten backen. Danach sofort in die eingeschnittene Stelle dicke
Glasur spritzen.