

Orangen - Brot

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brot

Zutaten für: 1 Rezept

450	Gramm	Weissmehl
15	Gramm	Frischhefe
50	ml	Milch
100	ml	Wasser
150	ml	Orangensaft
1	Teel.	Zucker
30	Gramm	Butter
1/2	Teel.	Salz
1		Ei; verquirlt
2	Stücke	Orangen; die Schale abgerieben
1/2		Zitrone; Schale

Anleitung:

Die Hefe mit dem Zucker verruehren und die handwarme Milch dazugeben. Butter, Mehl, Salz und geriebene Fruechteschalen zusammengeben und Mit der Hefemischung, dem Orangensaft-Wasser-Gemisch und Ei zu einem Festen Teig verarbeiten und diesen tuechtig kneten. Zugedeckt in 1 Schuessel waehrend einer Stunde auf das doppelte Volumen Aufgehen lassen. Nochmals gut durchkneten und jetzt in die gewuenschte Form bringen. Abermals aufgehen lassen und im auf 220°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Danach die Hitze auf 170°C reduzieren und fuer 30 Minuten weiterbacken.