

## Safran - Brot

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Brot, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Teel.	Safranfaeden
2	Essl.	Heisses Wasser
300	ml	Milch
1	Pack.	Hefe
		Oder
15	Gramm	Trockenhefe
50	Gramm	Butter; geschmolzen
4	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Salz
600	Gramm	Mehl; Menge anpassen

### Anleitung:

Safran fuer 5 Minuten in heisses Wasser legen. Milch erhitzen. Falls Trockenhefe: etwas vom Milch beiseitegeben und Lauwarm werden lassen: dann Trockenhefe darin aufgehen lassen. Butter, Zucker und Salz zur verbleibenden Milch geben. Safran und (Hefe-Milch falls Trockenhefe) hineinruehren. Frischhefe mit dem Mehl Vermischen. Die Haelfte des Mehls in die Milch geben und mit einer Holzkelte gut Schlagen. Nach und nach das restliche Mehl beifuegen und zu einem Glatten Teig arbeiten. Teig in leicht geelte Schale legen, mit Haftfolie oder Tuch Bedecken. 1-2 Stunden zur doppelten Groesse aufgehen lassen. Teig zu einem Laib formen. In eine gebutterte Cakeform legen (1 Kg-Form pro Laib) und aufgehen lassen, bis er fast zuoberst am Rand Ist. In vorgeheiztem Ofen die ersten 10 Minuten bei 220 Grad backen, dann Auf 180 Grad zurueckdrehen und weitere 15-20 Minuten backen. Das Brot sollte hohl toenen, wenn man auf den Boden klopft.