

# Pompe de Noel - Süßes Weihnachtsbrot

Kategorien: Kuchen, Brot, Weihnachten, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

## TEIG

---

800	Gramm	Mehl
40	Gramm	Hefe
150	ml	Lauwarmes Wasser
125	ml	Olivenöl
2		Eier
1/2		Orange, unbehandelt, abgeriebene Schale
60	ml	Orangensaft, frisch gepresst
2	Essl.	Orangenblütenwasser
1/4	Teel.	Salz
100	Gramm	Zucker

## AUSSERDEM

---

1	Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlt, zum Bestreichen
---	---

### Anleitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln mit dem Wasser auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Den Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen zugfreien Ort gehen lassen bis die Oberfläche Risse zeigt

2. Dann die übrigen Teigzutaten zugeben mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 2 Std. zu doppeltem Volumen gehen lassen

3. Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und in drei gleich große Portionen teilen. Die Portionen rund formen auf das Backblech legen und etwas flachdrücken Mit einem scharfen Messer einschneiden und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen

4. Brote mit Eigelb/Wasser einstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30-35 Min. backen. Evtl nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken. Auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen

Die Brote vor dem Backen mit einem scharfen Messer einkerben und nochmals gehen lassen

Info: Nach provenzalischer Tradition wird das Weihnachtsbrot gebrochen. Wer das Brot mit dem Messer schneidet, wird im folgenden Jahr Bankrott erleiden