

Rezept

Zitronenbrot

Ein Rezept von Zitronenbrot, am 19.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	200 ml Milch
400 g Weizenmehl (Type 550)	30 g Hefe (ca. 2/3 Würfel)
120 g Zucker + 1 Prise	2 Eier (Größe L)
110 g weiche Butter	10 g Salz (ca. 2 TL)
150 g Rosinen	1 Brot- oder Kastenform (ca. 30 cm)
Mehl zum Arbeiten	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (à 1000 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abwaschen und trocknen. Die Schale abreiben, den Saft von 1 Zitrone auspressen. Die Milch Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröseln, mit der Milch, 1 Prise Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 20 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Nun restlichen Zucker, Eier, Butter, Salz, Zitronensaft und -schale zugeben und unterarbeiten. Den Teig 7 Min. mit der Küchenmaschine (3 Min. auf langsamer, 4 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand kneten. Erst in der letzten Minute die Rosinen unterkneten.
4. Den fertigen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 20 Min. abgedeckt ruhen lassen. Zwischendurch zwei- oder dreimal rund wirken.
5. Die Form fetten. Den Teig hineingeben und erneut abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, das Brot in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 180° herunterregeln. Das Brot ca. 45 Min. backen.