

## Rezept

# Memminger Brot

Ein Rezept von Memminger Brot, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>1</b> Würfel Hefe (42 g)
¼ l Milch	<b>1 TL</b> Zucker
<b>50 g</b> Butter	<b>2 TL</b> Salz
<b>1 EL</b> Anissamen	Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel füllen, Mulde eindrücken und die Hefe einbröckeln. Milch leicht erwärmen, die Hälfte davon zur Hefe gießen, mit Zucker und etwas Mehl verrühren. 15 Min. gehen lassen. In der restlichen Milch die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mit Salz und Anis zum Hefeansatz geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt warm 45 Min. gehen lassen, bis der Teig doppelt so dick ist.
2. Kastenform fetten. Teig auf wenig Mehl fingerdick ausrollen, mit einem Glas Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen, dünn mit Mehl bestäuben und halbmondförmig zusammenklappen. Mit der geraden Seite nach unten in die Form setzen. Brot mit feuchtem Tuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Brot im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.