

## Rezept

# Totenbrot

Ein Rezept von Totenbrot, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>100 ml</b> Milch	<b>21 g</b> frische Hefe (½ Würfel)
<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>150 g</b> Zucker
<b>1</b> Bio-Orange	<b>3</b> Eier (M)
<b>1 1/2 TL</b> Orangenextrakt	<b>½ TL</b> Salz
<b>140 g</b> Butter	

### Außerdem

Öl für die Schüssel	Mehl zum Arbeiten
<b>40 g</b> Butter	<b>100 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2220 kcal, 92 g F, 42 g EW, 306 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig 50 ml Milch lauwarm erwärmen. Die Milch mit der zerbröckelten Hefe in einer Schüssel verrühren. 2 EL Mehl und 2 EL Zucker untermischen. Den Vorteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Eine größere Schüssel mit Öl ausstreichen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben. Orangenschale, Orangenextrakt, Salz und die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach den Vorteig und die restliche Milch einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und in die Schüssel legen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Falls es im Raum zu kühl ist, heizt man den Backofen auf 50° vor und stellt die Schüssel in den abgeschalteten Ofen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen. Zwei Teigportionen von je 400 g abnehmen, den restlichen Teig mit der Folie zudecken. Die beiden Teiglinge zu glatten Kugeln verkneten und mit viel Abstand auf das Backblech legen.
5. Für die Deko des Pan de Muerto aus dem restlichen Teig zwei kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln in Marmelgröße formen. Den übrigen Teig vierteln, zu langen Rollen formen, in der Mitte etwas eindrücken und je zwei davon überkreuz auf ein Brot legen (sie symbolisieren die Knochen der Toten). Auf den Schnittpunkt der Rollen die kleinen Kugeln platzieren (sie symbolisieren die Totenschädel). Die Brote im Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen.

6. Die Brote herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Die Butter schmelzen lassen und auf die heißen Brote streichen. Mit dem Zucker bestreuen.