

Rezept

Tsoureki – Griechisches Osterbrot

Ein Rezept von Tsoureki – Griechisches Osterbrot, am 14.07.2024

Zutaten

Für den Vorteig

42 g Hefe (1 Würfel)

4 EL Weizenmehl Type 550

1 TL Zucker

8 EL warmes Wasser

Für den Hauptteig

750 g Weizenmehl Type 550

75 g Zucker

3 M Eier

ca. 250 ml warme Milch

1 TL Salz

1 TL gemahlener Anis

150 g weiche Butter

Außerdem

Mehl zum Bearbeiten

1 Eigelb

4 hart gekochte Eier, rot gefärbt

Butter für das Backblech

Hagelzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von ca. 1,2 kg | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 430 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Vorteig Hefe, Zucker, Mehl und Wasser glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 12 Std. (über Nacht) ruhen lassen.
- 2.** Für den Hauptteig Mehl mit Salz, Zucker, Anis und dem Vorteig grob mischen. Eier, Butter und die warme Milch (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) zum Mehl geben und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch Milch hinzufügen.
- 3.** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zehnmals zusammenschlagen und mit den Handballen zusammendrücken, dann zu einer Kugel formen. Die Rührschüssel mit Mehl bestäuben und den Teig darin zugedeckt ca. 3 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 4.** Ein Backblech einfetten. Den Teig einmal zusammenschlagen, auf der bemehlten Arbeitsfläche 4 Stränge von ca. 25 cm Länge formen und schneckenförmig aufrollen. Auf das Backblech legen und die Schnecken dicht aneinanderdrücken. Zugedeckt noch einmal ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Wände mit etwas Wasser besprühen oder eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Das Brot auf der zweiten Schiene von unten 50 Min. backen, dann herausnehmen.
-
6. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, die Teigoberfläche damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. In die Mitte jeder Schnecke 1 Ei drücken. Das Brot weitere 10 Min. backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.