



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Süßes Safranbrot

Fein und aromatisch ist dieses leichte und locker Safranbrot. Toll zum Frühstück oder als kleiner Snack zwischendurch.



Zutaten

- 500 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 100 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 100 g Sahne
- 0,1 g Safran
- 50 g Butter
- 1/4 TL Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- Mehl zum Arbeiten

Anzahl Portionen

Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (14 Scheiben)

Dauer

mehr als 90 min



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Zubereitungszeit

30 bis 60 min

Schwierigkeitsgrad

Mittel

Menüfolge

Häppchen & Fingerfood, Snacks, Brunch & Frühstück

Gerichttyp

Brot & Brötchen

Verschiedenes

Gut vorzubereiten, Preiswert, Vegetarisch, Für Kinder, Ohne Alkohol

Zubereitung

Schritt 1

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, unter Rühren in der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit 1 Prise Zucker und etwas Mehl vom Rand bestäuben. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Schritt 2

Sahne mit Safran und Butter bei geringer Hitze erwärmen und leicht abgekühlt mit dem restlichen Zucker, Salz und Ei zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

Schritt 3

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in die Form geben. Die Oberfläche mit einem Messer gitterartig leicht einritzen. Zugedeckt 10 Min. stehen lassen.

Schritt 4

Das Eigelb mit der Milch verrühren. Das Safranbrot mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.