

# Weihbrot

## Zutaten:

1000 g Weizenmehl glatt (700)  
500 g Milch  
42 g Hefe  
10 g Feinkristallzucker  
10 g Salz  
10 g Butter

## Zubereitung:

Hefe mit der Hälfte der lauwarmen Milch verrühren. Ein wenig Weizenmehl untermengen, sodass ein dickflüssiger Teig (Dampfl) entsteht. Mit Weizenmehl bestauben, mit einem Küchentuch zudecken und rasten lassen, bis der Teig Risse zeigt.

Die restlichen Zutaten begeben, mit dem Dampfl gut verkneten und nochmals rasten lassen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen zu einem Brotlaib formen und leicht einschneiden. Wieder zugedeckt ca. 30 min. rasten lassen.

Bei 220°C im vorgeheizten Backrohr, herabfallend auf 190°C backen. Danach mit wenig Wasser leicht bepinseln.

**Serviert wird das Weihbrot mit Selchfleisch, gerissenem Kren und gekochten und in Scheiben geschnittenen Eiern!**

Frohe Ostern  
und gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer

Hans Toberer

