

Advent - Brot

Zutaten für zwei Brote:

- * 1 kg helles Dinkelmehl
- * 2 gehäufte Teelöffel Salz
- * 2 Päckchen Trockenhefe
- * 3 Eßlöffel Zucker
- * ca. 550 ml Milch / Wasser gemischt
- * 100 g Butter
- * 2 gehäufte Teelöffel Anis, ganz
- * Milch zum Bestreichen



Zubereitung:

- * trockene Zutaten mit der Küchenmaschine rühren
- * weiche Butter und lauwarme Flüssigkeit dazu geben (Teig sollte nicht an der Schüssel kleben)
- * Teig gehen lassen bis er sich verdoppelt hat
- * vorsichtig zwei runde Laibe formen
- * mit lauwarmen Milch bestreichen
- * ca. 15 Minuten gehen lassen
- * ins heiße Rohr schieben u. bei ca. 180-200°C 45 Minuten (Heißluft) backen.

