



Griechisches Osterbrot

Mit Hagelzucker und Pistazien bestreutes Weizenbrot als Osternest mit einem gefärbten Ei.

Zutaten:

1 Würfel Hefe
100g Zucker
125ml lauwarme Milch
600g Weizenmehl Type 405
1 Teelöffel gemahlener Zimt
Salz
1 Eßlöffel abgeriebene Orangenschale
7 Eßlöffel Orangensaft
2 Eier
6 Eßlöffel Olivenöl
2 Eßlöffel Hagelzucker
2 Eßlöffel gehackte Pistazien
Butter für das Backblech
1 rot gefärbtes, hartgekochtes Ei

Zubereitung

Hefe in eine Tasse zerbröseln und mit einem Teelöffel Zucker, etwas Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig 20 Minuten gehen lassen.

Zucker mit Zimt, einer Prise Salz, Orangenschale und Orangensaft, Eiern, Milch und 4 Eßlöffeln Olivenöl zusammen mit dem Vorteig unter das restliche Mehl kneten. Den Teig 1-2 Stunden an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in zwei Stücke teilen. Ein Stück zu einer Rolle formen und auf einem gefetteten Backblech als Kranz auslegen und die Enden zusammenfügen.

Das zweite Teilstück in 3 Stränge teilen und in jeweils ca. 50 cm lange Teigrollen formen. Die Teigstränge zu einem Zopf flechten und als Kreis auf den Kranz auflegen und festdrücken. Der Zopfkreis sollte einen deutlich kleineren Umfang als der untere Kranz haben,

Den Kranz für etwa 40 Minuten gehen lassen. Das Osterbrot mit dem restlichen Öl bepinseln und mit Hagelzucker und Pistazien bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für 45 Minuten backen. Das gefärbte Ei in die Mitte des griechischen Osterbrotes hineinsetzen.