

Schwedisches Safransbröd

Zutaten

50 g frische Hefe
150 g Butter oder
Margarine
5 dl Milch
1 1/2 g Safran (ich
nehme jeweils zwei
Briefchen à 125 mg)
1/2 TL Salz
1 1/2 dl Zucker
1 1/2 L Weissmehl
1 1/2 dl Rosinen oder
Sultaninen
1 Ei

Vorgehen

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, dann die Milch dazu geben und fingerwarm (37 Grad) werden lassen. Die Hefe mit ein bisschen der fingerwarmen Flüssigkeit (Butter und Milch) in einer Schüssel auflösen.

Den Rest der Flüssigkeit in die Schüssel geben, dann ebenfalls Safran, Salz, Zucker und Mehl begeben. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (etwa 10 Minuten kneten, von Hand oder in der Maschine).

Den Teig nach dem Kneten in der Schüssel zugedeckt (mit einem Geschirrtuch) eine gute 1/2 Stunde gehen lassen.

Den grösseren Teil der Rosinen/Sultaninen unter den Teig mischen. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Fläche kneten, bis die Rosinen/Sultaninen im Teig stecken und er wieder geschmeidig ist.

Die Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Brötchen nochmals eine gute 1/2 Stunde gehen lassen (zugedeckt mit Geschirrtuch). Mit Rosinen/Sultaninen garnieren.

Das Ei gut zerklopfen (allenfalls ein bisschen Rahm dazu geben) und dann die Brötchen damit bestreichen. In der unteren Ofenhälfte ca. 15-20 Minuten bei 225 Grad backen. Nach dem Backen die Brötchen auf einem Gitter zugedeckt mit Geschirrtuch auskühlen lassen

Tipps von dem Schwedenkenner:

1. Die Butter/Milch sollte nicht wärmer als fingerwarm sein, sonst funktioniert es mit der Hefe nicht.
2. Beim Backen einfach gut beobachten und allenfalls die Temperatur etwas anpassen; denn es kommt etwas auf die Grösse der Brötchen an und auf den Backofen. Ich fange jeweils mit 15 Minuten an und erhöhe dann um 5 Minutenschritte.
3. Wenn die Brötchen geformt sind einfach genügend Platz dazwischen lassen, damit sie nach dem Aufgehen einander nicht berühren und man sie leicht mit dem Ei bestreichen kann.