Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Marillen-Safran-Brot

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Marillen-Safran Brot

- 20 g frische Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- evtl. beim Vermengen nochmal 20-40 ml lauwarmes Wasser beigeben, je nach Mehlbeschaffenheit
- 1 großzügige Prise Safranfäden
- 1 TL Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 500 g starkes Weißmehl (550 er)
- 200 g getrocknete Marillen
- Abrieb einer Orange
- 100 g Kristallzucker
- Zucker-Wasser-Mischung zum Bepinseln

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für das Brot zuerst den Safran in 200 ml warmes Wasser geben und etwa 30 Minuten darin ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Weißmehl in eine große Schüssel sieben und die Hefe, das Meersalz und das Olivenöl unterrühren. Nun die Safranfäden aus dem Wasser seien und unter ständigem Rühren zum Mehl geben. Danach in der Küchenmaschine mindestens 10 Minuten lang auf mittlerer Stufe kneten. Nach mindestens 10 Minuten sollte der Teig seidig und geschmeidig sein. Den Teig zu einer Kugel formen und diese eine Stunde (oder bis sich das Volumen verdoppelt hat) aufgehen lassen.

2. Die getrockneten Marillen hacken und zusammen mit dem Kristallzucker und dem Orangenabrieb in die Schüssel zum Teig geben. Den Teig durchkneten und die Marillen-Mischung unterkneten, bis alles aufgenommen wurde. Wenn der Teig zu feucht erscheint, etwas Mehl hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

3. Nun den Teig zu einer Schlange rollen, eindrehen (ähnlich einem Wurzelbrot) und zu einem Ring formen. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 35-40 Minuten aufgehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.

4. Das Rohr auf 180° C Umluft vorheizen. Kurz vor dem Backen den Teig-Ring mit etwas Zuckerwasser einpinseln und etwa 35-40 Minuten lang backen.

5. Zum Schluss das Marillen-Safran-Brot herausnehmen, kurz überkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Quelle: ORF extra