

Veganes Osterbrot

Ergibt 2 Laibe

30g gemahlene Leinsamen* + 100g warmes Wasser
900g Weizenmehl (Typ 550)**
300g Margarine (Alsan), gewürfelt, kalt
280g Sojamilch
30g frische Hefe
100g Zucker
10g Salz
1 Pck. Vanillezucker
Prise Kardamom
1 Orange, abgeriebene Schale

300g Sultaninen oder Cranberries

Zum Einstreichen:

150g Sojamilch
50g Ahornsirup

Optional:

Hagelzucker zum Bestreuen

****du kannst auch 700g Weizenmehl Typ550 und 200g Weizenvollkornmehl verwenden**

- 1) Zuerst werden die gemahlene Leinsamen mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel verrührt und bereite gestellt.
- 2) Die Hefe in der Sojamilch auflösen
- 3) In einer Küchenmaschine alle Zutaten, außer die Sultaninen, mit dem Knethaken, auf langsam bis mittlerer Stufe, 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Alternativ mit den Händen verkneten.
- 4) Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und die Sultaninen von Hand unterkneten.
- 5) Den Teig in eine, leicht mit Öl benetzte, Schüssel umfüllen, einmal in der Schüssel wenden, damit alle Seiten leicht benetzt sind
- 6) Mit einem Geschirrtuch abdecken und 1,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- 7) Den Teig rausnehmen, halbieren und zu zwei runden Laiben formen.
- 8) Dabei darauf Acht geben, dass keine Sultaninen direkt auf der Oberfläche liegen. Diese abnehmen und unten in den Teig drücken. Auf der Oberfläche würden diese sonst beim Backen verbrennen und sehr bitter werden.
- 9) Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren, die Oberflächen leicht bemehlen und erneut, mit einem Tuch abgedeckt, 1h gehen lassen oder bis der Teig nochmal deutlich aufgegangen ist.
- 10) Zum Einstreichen die Sojamilch und Ahornsirup verrühren und die Laibe mit einem Pinsel rundum damit bestreichen. Optional mit Hagelzucker bestreuen
- 11) Mit einer Rasierklinge oder einem scharfen Messer einschneiden und auf der mittleren Schiene für 45-55 Minuten backen, bis die Osterbrote goldbraun sind
- 12) Herausnehmen und auf einem Gitter mindestens eine Stunde auskühlen lassen

Luftdicht und kühl verpackt hält sich das Osterbrot 1-2 Tage frisch, aber am besten natürlich direkt wegsnacken ;)

*Leinsamen am besten immer als „ganze Leinsamen“ kaufen und zuhause im Mixer selber schroten oder mahlen.

Dadurch wird sichergestellt, dass keine Nährstoffe (in diesem Fall vor Allem die wichtigen Omega-3-Fette) durch z.B. die lange Lagerung/Sauerstoff/Licht verloren gehen. In meinen Rezepten verwende ich immer fein gemahlene Leinsamen, da diese besser binden als geschrotete.