

Ulmer Zuckerbrot



Zutaten:

Für ca. 1 knappes Kilo

- 50 ml Milch für den Vorteig
- 30 g Frischhefe
- 5 g Zucker für den Vorteig
- 5 g Mehl Typ 405 für den Vorteig
- 500 g Dinkelmehl Typ 605
- 100 ml Grauer Burgunder
- 80 g Zucker
- 20 g Honig
- 5 g Salz
- 1 TL Anissamen, gemahlen
- 2 TL Fenchelsamen, gemahlen
- 30 ml Rosenwasser
- 100 ml Milch
- 30 g geschmolzene Butter
- 2 Eier



Zubereitung

Für den Vorteig 50 ml Milch mit 50 ml Wasser handwarm erwärmen. 30 g Hefe, 5 g Mehl und 5 g Zucker zugeben und verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen. In einer großen Schüssel 500 g Dinkelmehl mit Salz, gemahlenem Anis und Fenchel mischen. Dann den Hefevorteig zugeben und 5 Minuten stehen lassen. Milch mit Butter erwärmen. Dann Rosenwasser und Burgunder zugeben. Die Milchmischung, zwei Eier, 80g Zucker und Honig zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken eines Rührgerätes für 5 Minuten kneten. Den Teig in 1 oder 2 ausgebutterte Brotformen geben. Bei Zimmertemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150°C zurückschalten und weitere 15 bis 20 Minuten backen bis es goldbraun ist. Aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden und toasten. Mit Vanillesoße und gebratenen Apfelspalten servieren.