

Kochbriefkasten

Frau Eggli sucht ein Rezept für Pariserbrot.

Rezept: 500 g Mehl, 1 ½ P. Hefe, Salz, 3 dl Wasser, 1 Eigelb, 1 EL Milch.

Mehl in Schüssel sieben und mit Hefe mischen. Salz, Wasser beifügen. Während 5–10 Min. zu glattem Teig kneten. An warmem Ort zugedeckt mit einem feuchten Tuch 45 Min. gehen lassen. Teig nie durchkneten. In drei Stücke teilen. Die Stücke in 40 cm lange Rollen formen. Auf Blech legen und mit Tuch zugedeckt nochmals 25 Min. gehen lassen. Das Eigelb mit Milch verrühren und Brote damit bestreichen. Mit scharfem Messer einige Male schräg einschneiden. Die Brote in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei ca. 210 Grad 30 Min. backen.

Gabriela Stammbach/rea