

Schwedisches Weissbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

¼ Liter Milch
100g Margarine
2 Eier
¼ TL Salz
75g Zucker
1 TL Zimt (gestrichen)
1 Packung Trockenhefe
500g Weizenmehl
1 EL Wasser
1 Prise Salz
1 EL grober Zucker
20g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Den Römertopf im Wasserbad gut eine Stunde wässern.
Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Margarine darin schmelzen lassen.
Ein Ei kräftig einrühren, dann das Salz und den Zucker dazugeben.
In einer Schüssel den Zimt und die Trockenhefe unter das Mehl mischen und die Milchemischung unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Den Teig etwa 10 Minuten kräftig kneten, bis er glänzt.
Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
Dann hat sich der Teig verdoppelt.

Den Teig zusammenschlagen und auf einer bemehlten Fläche nochmals durchkneten.
Ein Brot daraus formen und in den gefetteten Römertopf legen.
Leicht bedeckt an einem warmen Platz nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Das verbliebene Ei mit dem Wasser und der Prise Salz verquirlen.
Das Brot mehrmals mit einem scharfem Messer schräg einkerben,
mit dem Ei bestreichen und mit dem groben Zucker sowie den Mandeln bestreuen.
Den Römertopf schliessen, in den Backofen schieben und ca. 40 Minuten
bei 200 Grad backen. Danach nochmal ca. 10 Minuten ohne Deckel damit eine
goldbraune Oberfläche entsteht.



