



Hallo, hier ist Mariellche!

053 – Giraffenbrot

1. die Zutaten in eine Rührschüssel geben:

375 g Mehl, 35 g Zucker, 20 g weiche Butter,
½ TL Salz, ½ Päckchen Trockenhefe, 250 ml Milch.

2. Knetet den Teig gründlich durch, etwa 2 Min.

3. Teilt den Teig in 2 etwa gleichgroße Kugeln. Die größere bleibt in der Rührschüssel, die kleinere kann abgedeckt an einem warmen Ort gehen (ca 90 Minuten).

4. Fügt dem Teig in der Schüssel 2-3 EL Kakao und 3 TL Milch zu und knetet alles durch, bis ein gleichmäßig brauner Teig vorliegt. Auch diese Teigkugel geht an einem warmen Ort auf.

5. Den weißen und braunen Teig jeweils in 5 Kugeln teilen, 2 Größere, drei Kleinere.

6. Den braunen Teig längs schmal ausrollen und seitwärts wieder aufrollen. Den weißen Teig ebenso längs schmal ausrollen, aber 1-2 cm länger. Die braune „Rollwurst“ wird vom weißen Teig vollständig umschlossen. Diese Schlange wird auf die doppelte Länge der Backform ausgerollt und in der Mitte durchgeschnitten.

7. Alle Rollen werden in der Mitte der gefetteten Backform aufgeschichtet und gehen weitere 30 Minuten an einem warmen Ort.

8. Das Brot bei 200 °C für 20-30 Minuten backen, bis es hohl klingt. Zehn Minuten in der Form, anschließend auf einem Rost abkühlen lassen. Gegen eine zu harte Kruste kann das Brot noch heiß mit etwas Butter bepinselt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de

Ursprung: Sonia von nasilemaklover.blogspot.com

