



Spezialität aus dem Gastkanton Wallis

SAFRANBROT

NACH DEM REZEPT DER WALLISER BÄUERIN
RAMONA IMHASLY



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

Zutaten:

1 Würfel	frische Hefe
1 Prise	Zucker
300 ml	lauwarme Milch
600 g	Weissmehl
1	Ei
150 g	weiche Butter
1 gute Prise	Salz
2 Briefchen	Safran
1 EL	warmes Wasser
1 EL	Milch

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen. Das Mehl, das Ei, die Butter und das Salz in einer Schüssel mischen. Den Safran im Wasser auflösen und dazu geben. Hefe-Milch-Gemisch dazu geben und alle Zutaten zu einem Teig kneten. Den Teig aufs Doppelte aufgehen lassen.

Anschliessend den Teig nochmals kneten, zwei Laibe formen und auf ein Backblech legen. Die Brote mit Milch bestreichen.

Backen: 35 - 40 Minuten bei 200°
Unter- und Oberhitze.



Erlebnis
Nahrig