

# SAFRANBROT



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