

Ostern alle Gramue

Thema:	Eine Osterjause Klassisch-Anders
Saison:	passend für das Osterfest
Besonderheit:	Brot und Geselchtes einmal komplett anders zubereitet
Zu Beachten:	ein wenig Aufwand, der sich aber auf jeden Fall lohnt

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

1 kg	Geselchtes (Selchroller)
370 g	Mehl (griffig)
150 g	Roggenmehl – Vollkorn
21 g	Germ
1 EL	Zucker
100 ml	Bier
1	Ei (nur das Eiklar)
1,5 TL	Salz
200 ml	Wasser (lauwarm)
1	Ei zum bestreichen (und den einen restlichen Eidotter)

Zubereitung

Vom Selchroller das Netz entfernen und für ca. 1 Stunde kochen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Brotteig wie folgt zubereiten:
Das Bier mit dem Wasser vermengen und den Germ darin auflösen. Auf einer Arbeitsplatte beide Mehlsorten miteinander vermischen, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben, zudecken und an einen warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, zu einem Rechteck zuschneiden und den Selchroller darin einrollen. Die Abschnitte können als Deko verwendet werden.

Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen, den Selchroller im Brotteig mit dem versprudelten Ei (Ei und Eidotter) bestreichen und für ca. 50 Minuten backen (nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken).

Gemeinsam mit gefüllten Eiern und einer selbstgemachten Gemüsemayonnaise ergibt dies die perfekte Osterjause für die Familie oder ganz liebe Gäste.



Gutes Gelingen und Guten Appetit