

OSTERBROT (le pain de Pâques)

Pâte : pétrir comme une pâte à brioche 1kg de farine T45, 20 gr de sel fin, 80 gr de sucre fin, 40 gr de levure de boulanger , 1 œuf , 550 gr de lait tiède. Ajouter 120 gr de beurre. Laisser reposer 45 minutes à température ambiante. Rabattre et laisser 15 minutes de pause. Détailler des pâtons de 350 gr et former de boules . Après 45 minutes à 1h de fermentation dorer à l'œuf et inciser à l'aide d'une lame . Cuire environ 30 minutes à 200°C . Le Osterbrot se consomme durant la période de Carême et jusqu'à Pâques . En accompagnement ou en support sucré /salé .

