

Christopsomo-Rezept fürs #synchronbacken 18./19. November 2023

[Originalrezept mit Bildanleitung auf Englisch](#) übersetzt mit deepl.com

Zutaten

Teig

- 280 ml Wasser mit Raumtemperatur
- 5 g Frischhefe
- 60 g Zucker
- 50 ml Olivenöl
- 500 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1/2 Teelöffel Salz

Einlage

- 100 g Walnüsse (zerkleinert)
- 100 g Rosinen
- 1 Ei (verquirlt)

Dekoration

- ein paar Nelken
- 1 Walnuss, in der Schale
- Einige geschälte Walnüsse
- Ein Teil des Teigs für die Dekoration
- Sesam
- Einige Mandeln

Zubereitung

1. Die Hefe mit dem warmen Wasser und der Hälfte des Zuckers verrühren, bis sie sich aufgelöst hat, und beiseite stellen, bis sie Blasen wirft.
2. In einer großen Rührschüssel Salz, Zimt und gemahlene Nelken mit dem Mehl vermischen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und die Hefemischung und das Olivenöl hineingeben. Kneten, bis ein weicher Teig entsteht, mit Wachspapier und einem feuchten Handtuch abdecken und 15 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig festdrücken und einige Minuten kneten. 30 Minuten gehen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
4. Am nächsten Morgen nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und legen einen Teil des Teigs für die Dekoration beiseite.
5. Zum restlichen größeren Teig geben Sie die Rosinen und die Walnüsse und kneten alles gut durch.
6. Dann formen Sie eine schöne Kugel und formen den Teigling, wie ich es auf den Bildern gemacht habe. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30-40 Minuten ruhen lassen.
7. Rollen Sie den Teig für die Dekoration in Streifen und formen Sie das Kreuz. Bestreichen Sie die Oberseite Ihres Brotes mit einem verquirlten Ei und setzen Sie das Kreuz auf die Oberseite. Verzieren Sie es mit Walnüssen und Nelken oder was immer Sie mögen. Erneut mit dem Ei bepinseln und nochmals 15-20 Minuten oder so lange, bis es schön aufgegangen ist. ruhen lassen.
8. Im heißen Ofen bei 200 °C 25 bis 30 Minuten backen, die Hitze auf 170 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen.