

Harzer Osterlaib

Im Harz wurde der Osterlaib traditionell am Mittwoch in der Osterwoche gebacken und dann im Vorratskeller kühl und dunkel bis zum Ostersonntag gelagert. Er bildete zusammen mit den mit Zwiebelschalen gefärbten Eiern den Mittelpunkt der mit bunten Frühlingsblumen geschmückten Festtafel.

Zutaten

30 g Hefe
75 ml Wasser
500 g Mehl
125 g Zucker
80 g Butter
2 Eier
4 Eigelb
Salz
Staubzucker

Zubereitung

Für diese Spezialität muss man einen Hefeteig aus drei Teigen zubereiten. Für den Vorteig Hefe in 75 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit 5 EL Mehl verrühren. 20 Minuten gehen lassen.

Einen Teig aus 125 g Mehl, 40 g Zucker, 15 g Butter und 1 Ei bereiten und mit dem gegangenen Vorteig verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Aus dem restlichen Mehl, der Butter, dem Zucker, 4 Eigelb, 1 Ei und einer kräftigen Prise Salz den dritten Teig bereiten. Den gut durchgearbeiteten Teig mit dem aufgegangenen Teig sehr gründlich verkneten. Falls erforderlich, etwas lauwarmes Wasser dazugeben. Einen Laib formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einem Messer oder der Küchenschere einen Stern einschneiden. Etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Im vorgeheizten Herd bei 170 bis 180°C Ober- und Unterhitze etwa 50 bis 60 Minuten backen. Mit Staubzucker besieben.



Der Osterlaib wird in Scheiben geschnitten, die mit (oder ohne) Butter genossen werden. Auch mit Konfitüre oder Honig schmecken sie gut, selbst wenn der Osterlaib schon eine Woche alt ist.

Für das Quellen der drei Teige sind 2 Stunden und 20 Minuten einzuplanen.