



Osterbrot

Zutaten für 5 Stück à 460 g:

Vorteig:

- 200 g Weizenmehl 550
- 150 g Milch
- 40 g Hefe
- 5 g Salz
- 10 g Butter

Hauptteig:

- 800 g Weizenmehl 550
 - 240 g Butter
 - 150 g Zucker (Vanillezucker)
 - 100 g Ei (2 Stück)
 - 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
 - ca. 250 g Milch
 - 405 g Vorteig
 - 200 g Rosinen oder Cranberry
 - 50 g Orangeat und Zitronat
 - 100 g Mandeln gestiftelt
-
- ca. 2.295 g Gesamtteig

Zubereitung:

Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig in der Teigknetmaschine zu einem weichen Teig kneten und anschließend 35 – 40 Minuten ruhen lassen.

Hauptteig:

Die Zutaten vom Hauptteig in der Teigknetmaschine kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nach der Mischphase den Vorteig dazu geben und weitere 3-4 Minuten kneten. Am Ende der Knetzeit Rosinen, Zitronat und Mandeln kurz unterkneten.

Den Teig zugedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Danach den Teig in 5 (460 g) gleich große Stücke teilen und zu länglichen Broten formen. Anschließend in die kleine Holzbackform legen und zugedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen, bis die Form gefüllt ist.

Vor dem Backen die Brote mit Ei bestreichen und mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: Ca. 30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: Ca. 30 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: Ca. 30 Minuten

Tipp

Die Holzbackformen mit Einlegern eignen sich perfekt für die Osterbrote