



Oster-Brioche

Zutaten für 6 Stück à 300 g:

Weizenvorteig:

200 g Weizenmehl 550
200 ml Milch
1 g Hefe

Hauptteig:

800 g Weizenmehl 550
401 g Weizenvorteig
ca. 150 ml Milch (kalt)
10 g Hefe
150 g Zucker
5 g Salz
200 g Ei (4 Stück)
200 g Butter (kalt)
Zitronenabrieb
Vanille

ca. 1.916 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizenvorteig:

Für den Weizenvorteig alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchkneten. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 13 – 15 Stunden. Am Besten über Nacht stehen lassen.

Hauptteig:

Anschließend alle Zutaten für den Hauptteig zu einem homogenen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 7 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 Minuten

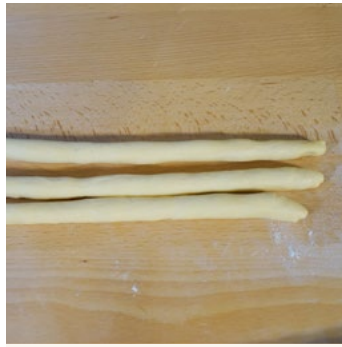
Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig in 6 Portionen je 300 g abwägen und in die gewünschte Form bringen.

Die Kränze und Hasen nun auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und weitere 60 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.

Anleitung:



Teigportionen rund-
wirken ...



... und zu langen
(ca. 40 cm)
Strängen formen.



Für einen Osterkranz
drei Stränge miteinander
verflechten



... und die Enden
zusammenfügen.



Für einen Osterhasen
einen Strang in $\frac{1}{4}$ und
 $\frac{3}{4}$ teilen.



Aus dem $\frac{3}{4}$ -Strang
einen Knoten legen.



Den $\frac{1}{4}$ -Strang an einem
Ende mit einer Bäcker-
spachtel teilen und an
den Knoten legen.



Osterkränze und Hasen
auf ein mit Dauerback-
folie belegtes Backblech
legen und backen.