



Oster-Brioche

Zutaten:

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

1916 g Gesamt

Zubereitung:

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

Anschließend alle Zutaten für den Hauptteig in der Knetmaschine 10 -12 Minuten zu einem homogenen Teig kneten. 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 Mandel bestreuen.



Im Holzbackofen:

Bei 220° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 220° C,
Unterhitze 130° C.
Backzeit 30-40 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.



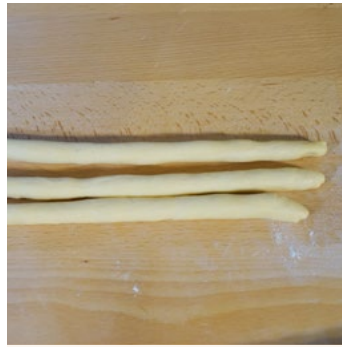
Im Haushaltsbackofen:

Bei 220° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.

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 Dauerbackfo-
lie belegtes Backblech
legen und backen.