



Osterbrot

Zutaten für 4 Brote:

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
- 4 Holzbackformen klein

Zubereitung:

Die Zutaten für den Vorteig in der Häussler Teigknetmaschine für 8-10 Minuten zu einem weichen Teig kneten und anschließend 35-40 Minuten ruhen lassen.

Die Zutaten vom Hauptteig in der Teigknetmaschine 6 Minuten kneten. 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 4 gleich große Stücke teilen und zu länglichen Broten formen. Anschließend in die Holzbackformen legen und zugedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen.

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 30-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

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



Im Haushaltsbackofen:

Bei 180° C einschießen. Backzeit 30-40 Minuten.

HAUSSLER

www.backdorf.de