



Oster-Hefeteiggebäcke

Grundrezept Hefeteig

_____	3000 g	Weizenmehl
_____	400 g	HefeQuick
_____	350 g	Zucker
_____	750 g	Butter
_____	225 g	Hefe
_____	750 g	Vollei
_____	450 g	Eigelb
_____	450 g	Wasser, zur Hälfte Crushed Ice
_____	20 g	Hefeteig-Aroma

Grundrezept Fruchtemischung

_____	600 g	Rosinen
_____	200 g	Mandeln, gehackt
_____	100 g	Zitronat
_____	100 g	Orangeat

Herstellung

- Spiralknetter: 2 + 8/10 Minuten
Teigtemperatur: ca. 22 bis 25 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
- Anschließend zu den gewünschten Gebäcken weiter verarbeiten. (siehe Rückseite)

Herstellung

- Die Früchte mischen und über Nacht in 200 g Läuterzucker einweichen.



Oster-Brioche



Mini Oster-Brioche mit Fruchtemischung



Mini Oster-Brioche



Osterzopf

	Oster-Brioche	Mini Oster-Brioche	Oster-Butterwecken	Osterzopf
Gesamtzahl	10 Stück	60 Stück	60 Stück	10 Stück
Grundrezept (s. Vorderseite)	4500 g Hefeteig	3600 g Hefeteig 200 g Hagelzucker	3600 g Hefeteig 200 g Hagelzucker <u>Füllmasse</u> 500 g Persipan-Füll 750 g Wasser 200 g KSK 100 g Butter, flüssig	3600 g Hefeteig 150 g Hagelzucker
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 450 g abwägen und rundwirken. • Auf vorbereitete Bleche legen und leicht andrücken. • Auf Gare stellen. • Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit einer Schere 3 Mal von außen zur Mitte einschneiden. • Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Hefeteig zu Ballen à 1800 g abwägen und rundwirken. • Nach ca. 15 Minuten Teigruhe abpressen. • Auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen. • Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit einer Schere über Kreuz einschneiden. • Mit Hagelzucker bestreuen und abbacken. • TIPP: Sie können die kleinen Osterbrioche auch mit einer Fruchtemischung herstellen. Dafür nehmen Sie 1600 g Teig und lassen 500 g Fruchtemischung unterlaufen. Die Aufarbeitung erfolgt wie oben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Hefeteig zu Ballen à 1800 g abwägen und rundwirken. • Nach ca. 15 Minuten Teigruhe abpressen. • Auf vorbereitete Bleche setzen und leicht andrücken. • Bei 3/4 Gare aus dem Gärschrank nehmen, in der Mitte leicht eindrücken und mit Eistreiche abstreichen. • Die Füllmasse eindressieren, mit Hagelzucker bestreuen und abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 120 g abwägen und leicht rundwirken. • Anschließend auslängen, dabei ein Ende etwas dünner rollen. • Je 3 Stränge zum Zopf flechten und halbrund auf Bleche setzen. • Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen. • Abbacken.
Backtechnik	<ul style="list-style-type: none"> • Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur) • Backzeit: ca. 30 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> • Backtemperatur : ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur) • Backzeit: 12 bis 15 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> • Backtemperatur : ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur) • Backzeit: 12 bis 15 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> • Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur) • Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Offizieller
Förderer




BRAUN

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 545