



# Osterbrote

# Osterbrote

Gesamtstückzahl: 8



.....	2000 g	Quarkteig
.....	600 g	<b>Quarkella</b>
.....	400 g	Wasser
.....		Vollei
.....		▶ Alle Zutaten im Spiralknetter: 5 Minuten langsam verkneten

.....	360 g	Früchte
.....	300 g	Sultaninen
.....	100 g	Mandeln
.....	100 g	Wasser
.....	100 g	Orangeat
.....	100 g	Zitronat
.....		▶ Die am Vortag eingeweichten Sultaninen und Mandeln mit dem Orangeat und Zitronat langsam unter den Teig laufen lassen.

.....	600 g	Dekor
.....	600 g	Butter, flüssig
.....		Zucker

## Herstellung

- ▶ Nach der Teigruhe von 15–20 Minuten den Teig à 450 g je Brot abwägen, rundwirken und aufarbeiten.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern oder aprikotieren und glasieren.

## Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur : ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 90 °C



**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.de  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 656**