

Osterbrot & Ostergebäck



Oberflächengestaltungsvorschläge für Osterbrot



Osterbrot 1

0,25 kg Weißwein
0,20 kg Milch ca. (kalt)
0,02 kg Salz
0,12 kg Zucker
0,04 kg Hefe
0,06 kg Backfett (kalt)
0,03 kg Vanillezucker
etwas Zitronenschale
(event. 0,10 kg Rosinen)
1,00 kg W-Mehl 480

Herstellungshinweise:

Alle kristallinen Zutaten in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe, Fett und Mehl dazugeben und einen weichen Teig bereiten. Knetzeit ca. 6-7 min.

Den Teig ca. 15 min. rasten lassen, aufteilen, glatt rund wirken, in ein mit einem Tuch ausgelegte und mit Kartoffel-/Roggenmehlmischung (5:1) leicht bestaubtes Laibsimperl (oder Schüssel) mit dem Schluss nach oben legen und garen lassen.

Bei 3/4 Gare auf Backblech oder Ofenschüssel stürzen, leicht mit Wasser besprühen, ausreichend stupfen, (event. mit Schablone belegen und mit RM 960 besieben, Schablone vorsichtig entfernen) einschießen und reichlich Dampf geben. Ofentemperatur 210 °C nach 10 min. fallend auf 170 °C.

Den Zug erst nach 10 min. öffnen, 10 min offen lassen und dann wieder schließen.

Backzeit für 1 kg Laibe ist ca. 50 - 55 min. Kerntemperatur mind. 95 °C. Nach dem Ausbacken sofort leicht mit Wasser besprühen oder mit Kartoffelmehlstreiche (siehe unten) abstreichen.



Osterbrot 2

0,14 kg Weißwein
0,07 kg Zucker
Sternanis, Zimtstange,
Gewürznelken, Piment

Herstellungshinweise:

Wein mit Zucker und Gewürze erwärmen, auskühlen lassen und abseihen.

Alle kristallinen Zutaten, sowie Wein, Dotter und Slibowitz in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe, Fett und Mehl dazugeben, das Eiklar zu Eischnee schlagen und in das Mehl geben !!

Einen weichen Teig bereiten. Knetzeit 6-7 min. Den Teig ca. 15-20 min. rasten lassen, aufteilen, glatt rund wirken, in ein mit einem Tuch ausgelegte und mit Kartoffel-/Roggenmehl-mischung (5:1) leicht bestaubtes Laibsimperl (oder Schüssel) mit dem Schluss nach oben legen und garen lassen.

Bei 3/4 Gare auf Backblech oder Ofenschüssel stürzen, leicht mit Wasser besprühen, ausreichend stupfen, (event. mit Schablone belegen und mit RM 960 besieben, Schablone vorsichtig entfernen) einschießen und reichlich Dampf geben. Ofentemperatur 210 °C nach 10 min. fallend auf 170 °C.

Den Zug erst nach 10 min. öffnen, 10 min offen lassen und dann wieder schließen.

Backzeit für 1 kg Laibe ist ca. 50 - 55 min. Kerntemperatur mind. 95 °C. Nach dem Ausbacken sofort leicht mit Wasser besprühen oder mit Kartoffelmehlstreiche (siehe unten) abstreichen.



0,35 kg Milch ca. (kalt)
0,02 kg Salz
0,07 kg Zucker
0,01 kg Vanillezucker
0,01 kg Slibowitz
0,02 kg Dotter (1 Stk.)
etwas Zitronenschale
0,04 kg Hefe
0,06 kg Backfett
1,00 kg W-Mehl 480
0,02 kg Malz
(event. 0,10 kg Rosinen)

Osterbrot aus Vollkorn

1,00 kg Dinkel-/Weizenvollmehl
0,60 kg Milch ca. (kalt)
0,04 kg Hefe
0,02 kg Dotter (1 Stk.)
0,02 kg Salz
0,07 kg Honig oder Rohrzucker
0,06 kg Butter (kalt)
0,02 kg Malz
Vanille, Zitronenschale,
Galgant, Bertram, Fenchel und
den Saft einer halben Orange

Herstellungshinweise:

Das Mehl und die Gewürze frisch mahlen. Dotter, Salz, Zucker, Orangensaft in der kühlen Milch auflösen, Hefe, Butter, Mehl und das Malz hinzufügen, einen weichen Teig bereiten.

Knetzeit 6 min. Den Teig 10 min. rasten lassen, zusammenstoßen, glatt rund wirken, in ein mit einem Tuch ausgelegte und mit Kartoffel-/Roggenmehl Mischung (5:1) leicht bestaubtes Laibsimperl (oder Schüssel) mit dem Schluss nach oben legen und garen lassen.

Bei 3/4 Gare auf Backblech oder Ofenschüssel stürzen, leicht mit Wasser besprühen, ausreichend stupfen, einschießen und reichlich Dampf geben. Ofentemperatur 210 °C, nach 10 min fallend auf 170 °C.

Den Zug erst nach 10 min. öffnen, und 10 min offen lassen und dann wieder schließen. Backzeit für 1 kg Laibe ca. 50 min. Kerntemperatur mind. 95 °C. Nach dem Ausbacken sofort leicht mit Wasser besprühen oder mit Kartoffelmehlstreiche (siehe unten) abstreichen.

Kartoffelmehlstreiche zum Abglänzen der Osterbrote: 1/2 Liter Wasser zum Kochen bringen.

1 KL Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser vermischen. Das kochende Wasser in den Kartoffelmehlbrei schütten und mit dem Schneebeesen gut verrühren. Die Streiche soll leicht flüssig sein. Das ofenheiße Brot damit abstreichen.

Pinze

0,12 kg Weißwein
etwas Anis
0,44 kg Milch ca.
0,02 kg Salz
0,06 kg Zucker
0,06 kg Dotter (3 Stk.)
Vanillezucker
Zitronenschale
0,04 kg Hefe
0,10 kg Butter
1,00 kg W-Mehl 480
0,02 kg Malz

Herstellungshinweise:

Wein mit Anis ca. 3 Std. ansetzen oder leicht erwärmen und abkühlen lassen, dann abseihen.
Alle kristallinen Zutaten, Wein und Dotter in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe, Fett und Mehl dazugeben und einen weichen Teig bereiten. Knetzeit ca. 10 min.
Den Teig ca. 15 min. rasten lassen, aufteilen, glatt rund wirken und auf Backblech absetzen.
Leicht mit Wasser besprühen, mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wird, vollkommen abstreichen.
Eistreiche trocknen lassen und dann mit einer langen, in Wasser getauchten Schere 3x tief einschneiden.
Sofort bei einer Ofentemperatur von 190 °C und offenem Zug einschießen. !! Kein Dampf !!
Backzeit für 0,50 kg Pinze ist ca. 35 - 40 min. Kerntemperatur mind. 95 °C.



Osterkranz

0,40 kg Milch ca. (kalt)
0,02 kg Salz
0,13 kg Zucker
Vanillezucker
etwas Zitronenschale
0,04 kg Dotter (2 Stk.)
0,04 kg Hefe
0,05 kg Backfett (kalt)
0,02 kg Backmalz
1,00 kg W-Mehl 480

Herstellungshinweise:

Alle kristallinen Zutaten und Dotter in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe, Fett, Mehl und Malz dazugeben und einen nicht zu weichen Teig bereiten.
Knetzeit ca. 6 min.
Den Teig ca. 15 min. rasten lassen, aufteilen, rund schleifen, zu Stränge formen und formen.
Auf Backbleche setzen, leicht mit Wasser besprühen und mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wird, vollkommen abstreichen.
Bei 3/4 Gare und abgetrockneter Eistreiche bei einer Ofentemperatur von 190 °C und offenem Zug einschießen. !! Kein Dampf !!
Backzeit für 0,50 kg Osterkranz ist ca. 35 - 40 min.
Als Platzhalter für das gefärbte Osterei verwenden Sie ein Ei aus Gips, Ton oder eine in Alufolie gewickelte kleine Kartoffel beim Backen.

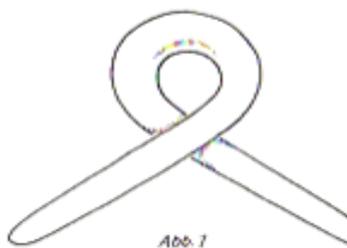


Abb. 1

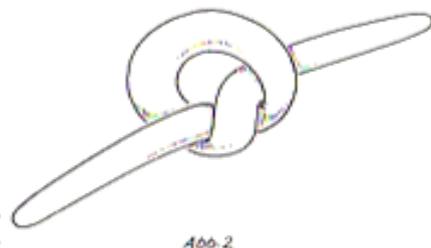


Abb. 2

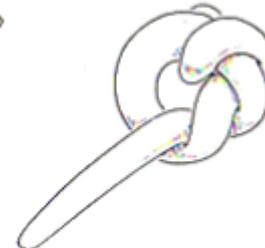


Abb. 3



Abb. 4

Osterhasen

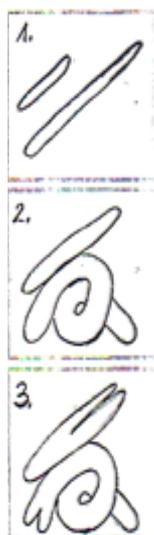
0,40 kg Milch ca.
0,02 kg Salz
0,10 kg Zucker
Vanillezucker
etwas Zitronenschale
0,04 kg Dotter (2 Stk.)
0,04 kg Hefe
0,05 kg Backfett
0,02 kg Malz
1,00 kg W-Mehl 480

Herstellungshinweise:

Alle kristallinen Zutaten und Dotter in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe aufschlänmen, Fett, Mehl und Malz dazugeben und einen nicht zu weichen Teig bereiten. Knetzeit ca. 6 min. Den Teig ca. 10 min. rasten lassen, aufteilen, rund schleifen und formen.

Auf Backbleche setzen, leicht mit Wasser besprühen und mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wird, vollkommen abstreichen.

Mit 3/4 Gare und abgetrockneter Eistreiche bei einer Ofentemperatur von 190 °C und offenem Zug einschießen. !! Kein Dampf !! Backzeit für 0,25 kg Hasen ist ca. 15 - 20 min.



Hasenherstellung

Hefeteig zu 0,18 kg (Körper) und 0,07 kg (Kopf) auswiegen, rund schleifen und lang stoßen.

Nach kurzer Teigruhe das Teigstück für Körper auf ca. 35 cm und das Teigstück für den Kopf auf ca. 15 cm auslängen.

Die Teigstücke wie auf nebenstehender Abbildung auf das Backblech legen, die Ohren und Pfoten durch Einschnitte formen.

Die Teiglinge mit Eistreiche bestreichen, die Augen durch Auflegen von halben Mandeln markieren und den Schwanz, sowie die Pfoten mit Hagelzucker oder gehackten Mandeln bestreuen.

Bei 3/4 Gare und abgetrockneter Eistreiche ohne Dampf bei 190 °C backen.

Springende Hasen aus gewickelten Kipferln

