

27. März 2010

Osterbrot

Ostern steht vor der Tür. Deshalb habe ich mich an einer Osterkreation versucht, die sich gut verschenken lässt ...

Vorsicht: mein Osterbrot ist sehr dunkel geworden. Entweder die Temperatur noch etwas drosseln oder rechtzeitig mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Das Ergebnis ist sehr zufriedenstellend. Die Krume ist watteweich ...

Vorteig

- 88 g Weizenmehl 1050
- 62 g Wasser
- knapp 1 g Frischhefe

Weizensauerteig

- 75 g Weizenvollkornmehl
- 75 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 137 g Weizenmehl 405
- 100 g Weizenmehl 1050
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 40 g Zucker
- 30 g Leinöl
- 6 g Frischhefe
- 5 g Salz
- (50 g Rosinen)
- (1 Esslöffel Nougat-Creme)

Jeweils Sauerteig- und Vorteigzutaten mischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Eigelb und Ei mit dem Zucker schaumig aufschlagen, Sauerteig und Vorteig sowie das Mehl und die Hefe zugeben und 5 Minuten langsam kneten.

30 Minuten Teigruhe.

Nun das Leinöl und das Salz 7 Minuten langsam und 3 Minuten schnell einkneten, bis sich der Teig gut von der Schüssel löst und glatt aussieht.

1,5 Stunden Teigruhe.

Nach 45 Minuten einmal falten.

Nach der Ruhezeit den Teig teilen und beide Teiglinge flach auseinanderziehen.

Rosinen bzw. Nougat-Creme darauf verteilen.

Nun den Teig von oben her zu einem Drittel einschlagen und von unten den überstehenden Teiglappen über den zuvor umgelegten Teiglappen schlagen. Beide Teiglinge länglich rollen und einmal zusammenklappen.

Mit der Biegung nach oben nebeneinander in einen ausgewaschenen, gebutterten und mit Grieß ausgestreuten Ton-Blumentopf stellen und 1-2 Stunden gehen lassen.

Bei 190°C ohne Dampf 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

