



Dinkel-Osterbrot

das Leckerste was der Osterhase bringen kann

	Basis		1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,400	kg	9,400	18,800	28,200
Vormischung Hefefeinteig	2,500	kg	2,500	5,000	7,500
Dinkel-Crisp 630	0,600	kg	0,600	1,200	1,800
minimalback 0,5%	0,050	kg	0,050	0,100	0,150
Psyllium Plus	0,400	kg	0,400	0,800	1,200
Zucker	1,200	kg	1,200	2,400	3,600
original Vanille 1:9	0,030	kg	0,030	0,060	0,090
Salz	0,220	kg	0,220	0,440	0,660
Vollei	1,000	kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (Menge nach Führung)	0,650	kg	0,650	1,300	1,950
Wasser ca.	4,200	kg	4,200	8,400	12,600
-					
Butter	1,500	kg	1,500	3,000	4,500
-					
Orangeat (weich)	0,800	kg	0,800	1,600	2,400
Zitronat (weich)	0,800	kg	0,800	1,600	2,400
Mandeln gestiftelt, geröstet	0,800	kg	0,800	1,600	2,400
19.11.18 15:06	21,650		21,650	43,300	64,950

Erläuterung

Den Teig erstmal etwas fester halten, die später zugegebene Butter macht den wieder weicher. Ferner ist genug gebundenes Wasser enthalten.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten, Butter zugeben und einkneten, dann Früchte und Mandeln unterlaufen lassen.

Knetzeit schnell

3 Minuten

Teigtemperatur

25°C

Teigruhe

20 Minuten, dann aufziehen, erneut 20 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

450 bis 800 g

weitere Angaben

in kleinen Tortenring oder runde Papierform setzen

Dekor

Mischung

3 Teile feine Butterstreusel, 1 Teil Hagelzucker, 1 Teil gehackte Mandeln

Backen

Ofentemperatur
weitere Angaben

nicht zu kalt

auf Kerntemperatur 95°C backen

Variationen

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- mit anderen Nüssen (z.B. Haselnüsse oder Walnüsse) und/oder anderen kandierten Früchten backen- Verwendung von Schokotropfen- durch Verwendung von Butterfett (10 bis 15%) kann das Gebäck laktosefrei hergestellt werden. |
|--|