



Hefezopf mit Rosinen

Vorteig

190 g Weizenmehl 550
25 g Hefe
120 g Milch

Das ergibt ca. 335 g Vorteig.

Süßer Hefeteig

400 g Weizenmehl 550
80 g Zucker
10 g Salz
125 g Butter
60 g Vollei
335 g Vorteig
80 g Milch

Das ergibt ca. 1090 g süßen Hefeteig.

Osterbrot

400 g Hefeteig
10 g Zitronat
10 g Orangeat
25 g Mandeln
110 g Rosinen

Zubereitung:

Vorteig:

- Milch erwärmen (handwarm)
- Hefe darin auflösen und mit dem Mehl verkneten
- ca. 30 min bei Raumtemperatur abgedeckt mit einem Tuch stehen lassen

Süßer Hefeteig:

- Vorteig und die restlichen Zutaten zu einem Teig kneten (er sollte nicht mehr klebrig sein)
- erneut etwa 15 bis 30 min. ruhen lassen

Vorbereitung der Früchte für das Osterbrot:

- Mandeln im Ofen anrösten und auskühlen lassen
- Rosinen waschen
- mit dem Orangeat, Zitronat mischen
- alles gut lockern, damit es sich gleichmäßig im Teig verteilt

- nach dem Ruhen die Früchte unterkneten
- in die gewünschte Größe abwägen, rundkneten
- aufarbeiten in die Stränge für Zöpfe und Zöpfe flechten
- auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgewärmten Ofen (ca. 40°C) oder bei Raumtemperatur abgedeckt mit einem Tuch erneut 10 min ruhen lassen
- Hefezöpfe mit Ei bestreichen

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (oder ca. 170°C Umluft)
ca. 20 bis 30 Min. backen.

Guten Appetit!



25
JAHRE
OBERGASSE