

OSTERBROT

Rezept von Andreas Vogel von der "Konditorei Vogel" in Braunfels

Zutaten:

400 g Milch
60 g Hefe
500 g Weizenmehl
T405
5 Eigelb
450 g Weizenmehl
T405
60 g Zucker
10 g Salz
1 Vanillemark
1 Zitronenabrieb
Zimt
Bittermandel
50 g Orangeat
200 g Butter
300 g Rosinen
150 g Mandelsplitter
40 g Pistazien

Zubereitung

Milch anwärmen und darin die Hefe auflösen und mit Weizenmehl T405 und Eigelben einen Vorteig herstellen und diesen kräftig kneten. Bei Raumtemperatur abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Aus Weizenmehl, Zucker, Salz, Vanillemark, Zitronenabrieb, Zimt, Bittermandel, Orangeat und Butter einen Teig kneten. Bei Raumtemperatur abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Rosinen, Mandelsplitter und Pistazien in den Teig kneten, Teig zu 560 g-Ballen wiegen und locker formen. 20 Minuten ruhen lassen. Teig rund aufarbeiten und absetzen.

Weitere 20 Minuten bei ca. 40°C gären lassen. Einschnitten und mit Ei abstreichen sowie Hagelzucker aufstreuen. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.