

## Osterbrot



### Hefestück

<b>5,000 kg</b>	<b>Weizenmehl 405</b>	<b>0,500 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigtemperatur 26°C</li> <li>- Stehzeit 60 Minuten</li> </ul>
<b>0,600 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,060 kg</b>	
<b>3,000 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,300 kg</b>	
<b>8,600 kg</b>	<b>Hefestück</b>	<b>0,860 kg</b>	

### Sultaninenquellstück

<b>2,000 kg</b>	<b>Sultaninen</b>	<b>0,200 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit heißem Wasser einquellen</li> </ul>
<b>0,500 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,050 kg</b>	
<b>2,500 kg</b>	<b>Sultaninenquellstück</b>	<b>0,250 kg</b>	

### Quellstück

<b>1,000 kg</b>	<b>Orangeat</b>	<b>0,100 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vermischen und mindestens 60 Minuten einquellen</li> </ul>
<b>1,000 kg</b>	<b>Zitronat</b>	<b>0,100 kg</b>	
<b>2,000 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>2,000 kg</b>	<b>Mandeln, gehackt</b>	<b>0,200 kg</b>	
<b>0,120 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,012 kg</b>	
<b>0,200 kg</b>	<b>Zitrone</b>	<b>0,020 kg</b>	
<b>1,000 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,100 kg</b>	
<b>7,320 kg</b>	<b>Quellstück</b>	<b>0,732 kg</b>	

### Teigbereitung

<b>8,600 kg</b>	<b>Hefestück</b>	<b>0,860 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigtemperatur 26°C</li> <li>- Intensive Teigbereitung</li> </ul>
<b>7,320 kg</b>	<b>Quellstück</b>	<b>0,732 kg</b>	
<b>5,000 kg</b>	<b>Weizenmehl 405</b>	<b>0,500 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- schonend unterkneten</li> <li>- Stehzeit 60 Minuten</li> </ul>
<b>3,500 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,350 kg</b>	
<b>0,500 kg</b>	<b>Eigelb</b>	<b>0,050 kg</b>	
<b>2,500 kg</b>	<b>Sultaninenquellstück</b>	<b>0,250 kg</b>	
<b>27,420 kg</b>	<b>Osterbrotteig</b>	<b>2,742 kg</b>	

### Verarbeitung

- 0,650 kg schwere Stück abwiegen und zustoßen
- über Kreuz schneiden und ca. 35 Minuten fallend von 230°C auf 200°C backen
- aprikotieren und mit gehobelten Mandel bestreuen oder mit Fondant glasieren