

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

Osterbrot Fertigbackmischung 1000 g netto

Osterbrot, Wasser und Hefe wie angegeben vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 4 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach Teig durchschlagen. Sie können das Osterbrot zu verschiedenen Formen verarbeiten:

1. Osternest: Teig in zwei gleiche Stücke teilen und zu ca. 30 cm langen Stangen rollen. Die zwei Teile gegeneinander drehen und zu einem Nest rundformen und die Ecken zusammendrücken oder...

2. Osterstuten: Teig in 3 Stücke teilen, lang rollen und zum Zopf flechten. In Kastenform legen oder...

3. Osterhase: Teig dritteln, Hasengröße nach Belieben, ein Drittel für Kopf und Löffel verwenden und 2 Drittel als lange Rolle für den Körper.

Ca. 40-50 Minuten zugedeckt gehen lassen. Der Teig sollte dann das doppelte Volumen erreicht haben. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten (je nach Größe ca. 500 g Teig 35 Minuten, 1.000 g Teig ca. 45-50 Minuten) ausbacken.

Elektroherd: 200°C / Heißlufttherd: 180 °C.

Es empfiehlt sich, einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

Backmischung	Wasser	frische Hefe
500 g	200 ml	30 g
1000 g	420 ml	50 g

Für Brotautomat: Bräunung hell

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, 4,4% **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Sesam und Senf enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1483 kJ (354 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	11,5 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	1,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	