

Osterkränze



Zutaten für 21 Stück á 300 g:

Grundteig:

2.700 g Weizenmehl, Type 550
800 g VORTELLA-Delikatess-Backkrem-GU/GV
300 g VORTELLA-Premium-Back
300 g VORTELLA-Eifix-Vollei
200 g Hefe
40 g Salz
1.100 g Wasser

5.440 g Grundteig

Früchtemischung:

750 g Rosinen
175 g VORTELLA-Orangeat
175 g VORTELLA-Sukkade

1.100 g Früchtemischung

Herstellung:

Grundteig:

Knetzeit: 2 + 4 Minuten
Teigtemperatur: 24 - 26°C
Teigruhe: ca. 20 Minuten

Früchtemischung:

Die Rosinen waschen und mit Orangeat und Sukkade vermischen.

Herstellung Osterkränze:

Nach der Teigruhe die Früchtemischung unter den Grundteig arbeiten und dem Teig nochmals eine Ruhezeit von 20 Minuten geben.

Danach 300 g Teigstücke abwiegen, rundwirken und auf ca. 20 cm auslängen.

Die Stücke in der Mitte der Länge nach bis auf 2 cm an den Enden aufschneiden.

Die aufgeschnittenen Seitenflächen nach oben drehen.

Den so entstandenen Kranz weiter rund ausformen.

Bei $\frac{1}{2}$ Gare den Kranz mit Eistreiche abstreichen, Mandeln aufstreuen und bei $\frac{3}{4}$ Gare schieben.

Backtemperatur: 200°C (40°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 Minuten

Tipp:

Nach dem Backen und Auskühlen buntgefärbte Eier in die Osterkränze legen.