Bio Osterbrot, vegan

Menge für 1 Stück mit ca. 1kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, 1 Minute Rosinen unterheben

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-40 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten bei 175°C Heißluft
Oder 180°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 35 Minuten bei 175°C und 100% Feuchte
Miele Klimagarer: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 35min bei 175°C Heißluft

ZUTATEN

- 340g Hafermilch vegan
- 60g Pflanzenbutter vegan
- 600g Bio Dinkelmehl Type 700
- 8g Salz
- 5g Bio Gerstenmalzmehl (oder Honig)
- 75g Feinkristallzucker
- 42g frische Hefe (1 Würfel)

Auf Wunsch:

- 80g Rum Rosinen (auf Wunsch, diese werden erst am Ede der Knetzeit langsam untergehoben, dazu Rosinen am Vortag mit 10g Rum und 10g Wasser ansetzen)

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch und ggf. die Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 36°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Sofern man Rosinen beimengen möchte, werden diese am Ende der Knetzeit langsam untergehoben. Besonders schmackhaft sind diese, wenn sie am Vorabend in etwas Rum eingelegt werden.
4. Den Teig nach dem Kneten sofort aus der Küchenmaschine geben.
5. Einen Gärkorb rund 1000g mit einem feinen Sieb mit etwas Weizenmehl bestauben.
6. Den eher weichen Teig rund formen bzw. rund wirken. Hierfür muss ordentlich Spannung in den Teig eingebracht werden.
7. Das rundgeformte Osterbrot nun mit der Naht nach oben in den bemehlten Gärkorb legen, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30- 40 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen.
9. Vor dem Backen das Brot auf ein Backblech stürzen und gut mit Wasser besprühen.
10. Zusätzlich wird das Osterbrot noch mit einer Nadel mind. 10mal eingestochen, das beim Backen die Gärgase besser entweichen können, und das Brot nicht aufreißt.
11. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.