

OSTERBROT (REZEPTBUCH)

Früchtemischung

Zutat	Menge	Prozent
Rosinen	3,000 kg	-
Cranberries	0,750 kg	-
Orangeat	0,750 kg	-
Mandelstifte	0,750 kg	-
Gesamtgewicht	5,250 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Classic	1,000 kg	10.00%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Zucker	1,500 kg	15.00%
Butter	1,000 kg	10.00%
Vollei	0,500 kg	5.00%
Milchpulver	0,300 kg	3.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
Fala Hefe für Süßteige	0,400 kg	4.00%
Wasser	3,600 kg	36.00%
Gesamtgewicht	18,650 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: ca. 60 Min.

Ofentemperatur: 175 °C

Backzeit: 30 - 35 Min.

Brote vor dem Backen mit Ei abstreichen und mit einem Messer einritzen.