Poschweck – Osterbrot aus Aachen



Traditionelles Osterbrot aus Aachen

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Vorteig

- 210 g Weizenmehl 550
- 145 g Wasser (ca. 30°C)
- 3 g Frische Hefe
- 4 g Salz

Für den Hauptteig

Vorteig
290 g Weizenmehl 550
200 g Milch (3,5% Fett, ca. 20°C)
8 g frische Hefe
30 g Zucker
5 g Salz
1 Msp Vanilleschote, gemahlene
Abrieb 1 Bio-Orange (Saft wird ebenfalls benötigt)
150 g Butter (5°C), in Würfeln
125 g Sultaninen
125 g gehackte Mandeln
125 g Würfelzucker
1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Sultaninen in den Orangensaft geben und 24-28 Stunden quellen lassen. Die ausgepresste Orange in Frischhaltefolie wickeln und bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank legen.
2. Für den Vorteig alle Zutaten mit der Hand mischen und abgedeckt 24-48 Stunden im Kühlschrank (5-8°C) reifen lassen.
3. Am nächsten Tag den Vorteig 30 Minuten vor dem Zubereiten des Hauptteiges aus dem Kühlschrank holen.
4. Den überschüssigen Orangensaft von den Sultaninen abgießen.
5. Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf die Butter, die Mandeln, die Sultaninen und den Würfelzucker in eine Schüssel geben und der Küchenmaschine erst 5 Minuten lang auf der langsamsten Stufe, anschließend 7-8 Minuten auf der zweiten Stufe zu einem straffen Teig kneten.
6. Nun die Butter in Würfeln dazugeben und bei Stufe 2 für 2-3 Minuten in den Teig arbeiten.
7. Jetzt die eingelegten und abgegossenen Sultaninen und die gehackten Mandeln ebenfalls für 2-3 Minuten, aber auf niedrigster Stufe in den Teig einarbeiten.

8. Abschließend per Hand den Würfelzucker untermengen.
9. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde bei Raumtemperatur (20°C) gehen lassen.
10. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 3 Stücke von
11. ca. 500 g/Stück teilen und leicht länglich formen.
12. Mit Abstand auf einem (bei mir 2) mit Backpapier belegten Backblech ablegen, abdecken und für weitere 90 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
13. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 170-180°C (bei mir 175°C) vorheizen.
14. Vor dem Backen die Teiglinge mit dem verquirlten Ei bestreichen und 3 x quer einschneiden.
15. Backzeit 30-35 Minuten ohne Dampf.