

# KRANZ für Ostern oder ZOPF/KNOPF

<p><b>VORTEIG</b> 100 g Maismehl 100 g Milch kalt 0,5 g Hefe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles vermengen und 10-12 Stunden abgedeckt stehen lassen</li> </ul> <p><b>VARIANTE SCHNELL:</b> 100 g Maimehl, 100 g Milch, 12 g Hefe vom Hauptteig, ca. 30-60 Minuten gehen lassen. Dann gleich den Hauptteig bereiten (ohne der Hefe, die haben wir ja schon).</p>
<p><b>KOCHSTÜCK</b> 100 g Milch kalt 20 g Maismehl 5 g Salz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In einen Topf geben und aufkochen. Ständig mit dem Schneebesen rühren bis es puddingartig eindickt. Abdecken und abkühlen lassen.</li> </ul>
<p><b>HAUPTTEIG</b> Vorteig, Kochstück 400 g Weizenmehl 700 (550) 100 g Dinkelmehl 700 (1050) 80 g Milch lauwarm 60 g Zucker 12 g Frischhefe 2 Eier M Zitronenschale 100 g Butter kalt in Stücke geschnitten, später</p> <p><b>Optional:</b> Rum, Vanillezucker 50-70 g Lievito Madre kalt 40 g Milch mit 40 g Eierlikör ersetzen</p> <p><b>Zum bestreichen:</b> 1 Ei, Hagelzucker</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles, außer Butter, verkneten. Wenn der Teig schon glatt ist, dann die Butter in Stücken einkneten.</li> <li>• Abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Min. gehen lassen. Nach 30 Min. dehnen und falten.</li> </ul> <p><b>OSTERKRANZ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gleichmäßig große Teiglinge abstechen und zu Strängen aufrollen und einen Zopf flechten. Diesen zu einem Kranz biegen und die Enden zusammenkleben</li> <li>• Mit Ei bestreichen und Hagelzucker bestreuen</li> <li>• auf ein Blech setzen und unbedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen (soll doppelt so groß werden, <b>Vollgare!</b>)</li> <li>• Bei 180 Grad 30-35 Min. ohne Dampf backen.</li> </ul>

Triebmittel: Hefe  
Stockgare: 1,5 Std.  
Stückgare: 30 Min.  
Am Backtag: 2,5 Std.

