



Osterhasen aus Butterkipferlteig

In diesem Rezepttipp erfahren Sie, wie Sie köstlichen Butterkipferlteig herstellen und daraus wunderbare Osterhasen zaubern können.



Osterhasen aus Butterkipferlteig

© Bäckerei BROTochnik

Infos

Ostern

 Mittel

Zutaten

Zutaten Basisteig:

- 660 g Weizenmehl (Type 700)
- 80 g Butter
- 120 g Zucker
- 80 g Topfen (20%)
- 2 g Salz
- 2 Eidotter
- 1-2 Eier (je nach Größe)
- 160 g Milch
- 40 g Germ
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 160 g Süßdampfl (siehe unten)

Zutaten Süßdampfl:

- 60 g Weizenmehl (Type 700)
- 28 g Zucker
- 12 g Germ
- 60 ml Wasser

Zutaten für den Butterziegel:

- 140 g Mehl
- 210 g Butter

(der Butterziegel soll 40% Mehl-Anteil haben)

Zubereitung

Zubereitung Basisteig:

Alle Zutaten für das Süßdampfl glatt verrühren und 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann das Dampfl mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Zubereitung Butterkipferlteig:

Mehl und Butter für den Butterziegel verkneten, zu einem Block formen und kühl stellen. Fertigen Basisteig auseinanderdrücken bzw. -rollen. Und zwar so groß, dass man den Butterziegel in der Mitte drauflegen und den Teig von vier Seite darüber klappen kann - etwa in der Form eines Kuverts. Butterziegel-Teig etwa 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Nun das Rechteck an der unteren Längsseite um ein Viertel einklappen, von oben ebenfalls. Den zusammengelegten Teig nun nochmal der Länge nach auf die Hälfte zusammenklappen. Jetzt etwas in die Länge rollen und der Breite nach jeweils auf ein Drittel zusammenfalten. Den Teig nun etwa 60 Minuten kühl rasten lassen.

Für die Osterhasen nehme man zwei Teiglinge, einer etwas größer, einer etwas kleiner, formt diese zu einem leichten Oval und rollt ein Ende spitz zu. Das Ende wird eingeschnitten, beide Teile gegengleich zusammengesetzt und schon ist Ihr Hase entstanden.

Profi-Tipp

Aus diesem Teig können Sie mit der passenden Fülle auch leckere Topfengolatschen, Nusskipferl oder Mohnstangerl machen.

Quellenangabe

Rezepttipp von der Bio-Bäckerei BROTochnik

BROTochnik - Backen wie anno dazumal

„Dass es in jedem Ort wieder einen Bäcker gibt, der sein eigenes, unverwechselbares Brot bäckt“ – das ist **Fritz Potocniks** größter Wunsch. Der Bäckermeister aus Burgerwiesen im Kamptal, wenige Kilometer von Horn entfernt, ist seit mehr als 40 Jahren Bäcker mit Leib und Seele.

Im November 2016 startete er sein ganz persönliches Projekt: **BROTochnik**. Eine Backstube, in der man den Teigen tatsächlich „zuhört“, damit man weiß, wann sie perfekt gemischt sind. **Brot** und **Gebäck** sind hier das Produkt langjähriger Erfahrung und hohen handwerklichen Könnens. Die Backwaren zeichnen sich durch zertifizierte **biologische** Grundprodukte sowie **lange Teigführung** und **Reifezeiten** aus. Nur unbehandeltes Korn und Mehl tut das, was der Bäckermeister von ihm will - sich in aller Ruhe zu Teigen mit Geschmack, Struktur und Kraft zu entwickeln. Handwerker Fritz Potocnik beobachtet mit feinem Gespür, wie verschiedene Mehle je nach Jahrgangsqualität oder Anbauregion reagieren und weiß somit wofür und wie er diese einsetzen kann. Das Team rund um den Bäckermeister arbeitet mit **natürlich fermentierten Sauerteigen** und **Vorteigen**. Um ein optimales Verhältnis von Saftigkeit der Krume und Reschheit der Kruste zu erreichen, werden alle Brote doppelt gebacken. In der **Bio-Bäckerei BROTochnik** entstehen derzeit 20 verschiedene Brotsorten und 10 Arten unterschiedliches Handgebäck sowie traditionelles **Süßgebäck** aus langzeitgeführtem Briocheteig und schweren Germteigen.