

Osterhasen mit ST und Quark



TA 165

TE 80

Zeit gesamt
ca. 5 Std. bei RT
ca. 17 Std. bei
Übernachtgare

Zeit am Backtag
ca. 5 Std.
oder
ca. 2 Std.

Quellstück

- 3 g Flohsamenschalen
- 30 g Wasser kalt

Flohsamenschalen mit Wasser
vermischen und mind. 15 Min.
quellen lassen..

Hauptteig

- 500 g Weizenmehl 550
 - Quellstück
 - 240 g Magerquark
 - 2 Eier Gr. M
 - 40 g ASG (Weizen, Dinkel)
 - 80 g Zucker
 - 3 g Hefe
- später
- 10 g Salz
 - 100 g Butter kalt

Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf Salz und
Butter, der Reihe nach in eine Rührschüssel geben
und für ca. 5 Min. ankneten.

Salz und Butter in kleinen Stücken zufügen und
auf höherer Stufe weitere 8 Min. auskneten bis
zum pos. Fenstertest.

Stockgare für 3 Std. bei 22 - 24 °C.

Nach 30 und 60 Min. jeweils 1x D/F.

Teig in 80 g schwere Portionen teilen und rund schleifen.

Zu Hasen formen (siehe Fotos).

60 Min. Stückgare bei RT.



Mit Ei abstreichen und je nach Geschmack verzieren oder mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U Hitze 12 -18 Min goldbraun backen.

Auf Gitterrost auskühlen lassen, oder noch warm genießen.

Tipp: man kann die Hasen auch ausstechen. Dazu den Teig für ca. 45 Min. in den Kühlschrank geben, danach ca. 1 cm dick ausrollen und Hasen ausstechen.

Alternative mit Übernachtgare

Hefemenge: auf 1 g reduzieren

Stockgare: 60 Min. bei RT
12 - 14 Std. bei 5 °C

Stückgare: 45 - 75 Min. bei RT

Alle Verarbeitungsschritte bleiben gleich.

TT 26 °C

Stockgare
3 Std.
oder
15 Std.

Stückgare
ca. 60 Min.

O/U Hitze
180 °C
ca. 12 - 18 Min.
nicht schwaden

