



OSTERKRANZ – HEFEKRANZ

Zutaten für 1 großen Kranz:

525 g Weizenmehl (in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)
225 ml lauwarme Milch
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
100 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver, Extrakt oder Aroma
70 g zimmerwarme Butter
1 Ei und 2 Eigelbe
Prise Salz

Für die Ei-Platzhalter:

3 St. Küchenrolle
3 St. Alufolie

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb, 20 ml Sahne
Hagelzucker

Nach Wunsch für den Teig:

80-100 g Rosinen

3 hart gekochte, gefärbte Eier

Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr die lauwarme Milch mit dem Zucker, Vanillepulver (oder Vanillezucker) und der Hefe.
- 2) Vermischt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.
- 3) Gebt die Eier bzw. Eigelbe zusammen mit der Hefemischung zum Mehl.
- 4) Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knetaufsatz und lasse sie so lange kneten bis sich ein Teigklumpen geformt hat. Dann gebe ich die Butter stückchenweise dazu. Am Anfang dauert es, bis sich die Zutaten vermengt haben. Es hilft, wenn ihr den Teig 1-2 Mal vom Schüsselrand und Haken herunterdrückt. So wird er gleichmäßig bearbeitet.
- 5) Nach etwa 5-8 min Kneten ist er schön elastisch und weich. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn nochmals gut durch. Verwendet dabei nur wenig Mehl, da er weich und möglichst feucht bleiben soll.
- 6) Formt eine Kugel und gebt sie in eine befettete Schüssel. Deckt diese ab und lasst den Teig bei Zimmertemperatur oder im 30 Grad warmen Ofen 1-1,5 h gehen, bis er sich verdoppelt hat.
- 7) In der Zwischenzeit bereitet ihr die Ei-Platzhalter vor. Knüllt jeweils 1 Stück Küchenrolle zusammen und umwickelt es mit 1 Stück Alufolie. Presst es zusammen, bis in etwa die Form und Größe eines Eis entsteht. Bereitet eine 30 cm große runde Form vor (es geht auch im Backofenblech) und legt diese, wie im Video gezeigt, mit Backpapier aus.
- 8) Nach der Gehzeit gebt ihr den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Nun wird er nicht geknetet, sondern geteilt - in 4 Stücke. 3 davon haben jeweils ca. 250 g und eines etwas weniger mit ca. 210-220 g. Die drei großen Stücke werden die Stränge vom großen Zopf, aus dem kleinen Stück macht ihr 3 Mini-Zöpfe. Deckt alle Teigstücke mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch ab, da sie nicht austrocknen dürfen.
- 9) Jedes der 3 größeren Teigstücke wird ohne weitere Zugabe von Mehl (das ist wichtig, sonst klappt es nicht mit dem folgenden Schritt) zunächst zu einer Kugel und dann zu einer Rolle geformt. Ich drücke den Teig mit meinen Fingern und Handflächen von innen nach außen und forme eine dicke Wurst und aus dieser eine ca. 60 cm lange Rolle.
- 10) Die drei Rollen legt ihr auf, wie im Video gezeigt und flechtet einen einfachen 3-Strang Zopf. Ihr könnt ihn von der Mitte aus flechten, dann von unten nach oben drehen und weiterflechten, oder von oben von der Spitze aus flechten. Von der Mitte aus geflechtet ist er gleichmäßiger.

11) Die Enden drückt ihr fest zusammen, formt einen Kreis und zwickt sie sorgfältig zusammen. Gebt den Zopf auf das vorbereitete Blech.

12) Teilt das kleinere Teigstück mit ca. 210-220 g in 9 kleine Stücke à ca. 20-22 g auf. Formt aus jedem der 9 Stücke kleine Bällchen (das nennt man rund schleifen). Aus jedem der Bällchen macht ihr wiederum, wie für den großen Zopf, kleine Rollen. Aus immer 3 Rollen wird 1 kleiner Zopf (siehe Video). So habt ihr am Ende 3 kleine Zöpfe.

13) Die Zöpfe legt ihr auf den großen, so dass die unschönen Verbindungsstellen nach innen ins Kranzinnere schauen.

14) Legt die Platzhalter in die Löcher zwischen den kleinen Zöpfen, deckt alles mit Frischhaltefolie und einem Tuch ab und lasst den Kranz an einem warmen Ort nochmals für ca. 30 min gehen.

15) Danach verquirlt ihr das Eigelb mit der Sahne und bestreicht den Kranz damit. Bestreut ihn nach Wunsch mit dem Hagelzucker.

Backen: vorgeheizter Ofen, 200 Grad O/U Hitze ca. 5 min. Danach Hitze reduzieren auf 180 Grad und weitere 30-35 min backen. Sollte er oben recht dunkel werden (meist nach ca. 20 min) einfach die Platzhalter entfernen, mit Alufolie abdecken und weiter backen.

16) Nach dem Backen reibe ich den Kranz gerne mit einem Stückchen Butter ein. Das sorgt für einen schönen Glanz.

17) Lasst ihn auskühlen, legt die Eier in die Mulden und dann könnt ihr ihn genießen.

Tipps:

Ihr könnt Rosinen mit in den Teig geben. Diese solltet ihr zuerst in etwas warmen Wasser aufweichen, danach abtropfen und in den Teig einkneten (nachdem die Butter hinzugefügt wurde). Haltet bitte unbedingt die Gehzeiten ein. Diese sorgen dafür, dass der Kranz nicht nur schön groß wird, sondern die Hefe genügend Zeit zum Arbeiten hat und euer Magen das Endprodukt besser verträgt.





USKRŠNJI VIJENAC – USKRSNA POGAČA

Sastojci za 1 veliki vijenac:

525 g glatkog pšeničnog brašna (u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)
225 ml toplog mlijeka
½ kocke svježeg kvasca (=20 g)
ili 1 pak. suhog (=7 g)
100 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu, arome ili ekstrakta
70 g omekšalog maslaca
1 jaje i 2 žumanjka
prstohvat soli

Za „lažna jaja“:

3 lista kuhinjskog papira
3 komada alu-folije

Za premazivanje i posipanje:

1 žumanjak, 20 ml slatkog vrhnja
krupnog šećera

Po želji za dodati u tijesto:

80-100 g grožđica

3 kuhana, farbana jaja

Priprema:

- 1) U jednoj posudi pomiješajte toplo mlijeko sa šećerom, vanilijom u prahu i kvascem.
- 2) U posudi u kojoj ćete mijesiti tijesto pomiješajte brašno i so.
- 3) Jaja kratko umutite viljuškom pa ih skupa sa tečnim sastojcima dodajte u brašno.
- 4) Za miješanje koristim kuhinjsku mašinu sa nastavkom za tijesta i pustim je da radi dok se ne formira veći komad tijesta, a zatim postepeno dodajem kockice maslaca. Na početku će malo potrajati dok se sastojci ne pomiješaju i ne stvori izjednačeno tijesto. Preporučujem vam da za vrijeme miješanja jednom ili dvaput mašinu stopirate i skinete tijesto sa nastavka i sa dna posude kako bi se svuda isto premijesilo.
- 5) Nakon 5-8 min vidjećete da je lijepo elastično i mekano. Prebacite ga na lagano pobrašnjenu podlogu i premijesite još malo, ne koristeći previše brašna kako bi ostalo mekano i vlažno.
- 6) Formirajte kuglu, stavite je u pomašćenu posudu, prekrijte krpom i ostavite na toplom mjestu (npr. u rerni na 30 stepeni) da nadolazi 1-1,5 h dok se ne udupla.
- 7) U međuvremenu pripremite lažna jaja tako što ćete uzeti komad papira, stisnuti pa umotati u sloj alu-folije. Ponovo stisnite rukama kako biste dobili nešto što po veličini i obliku liči na jaje. Potrebna su vam 3 ovakva jaja. Pripremite i okrugli kalup od 30 cm (može i u plehu) i obložite pek papirom kao u videu pokazano.
- 8) Nakon nadolaženja tijesto prebacite na lagano pobrašnjenu podlogu. Ne mijesite više nego podijelite tijesto na 4 komada. 3 komada imaju svaki po ca. 250 g a 4. je malo manji sa oko 210-220 g. Tri veća čine veliku pletenicu a od ovog manjeg pravite male pletenice. Komade tijesta obavezno prekrijte prozirnom folijom i krpom jer nipošto ne smiju da se osuše.
- 9) Uzmite svaki od 3 veća dijela i bez dodavanja brašna formirajte prvo loptu pa valjak dužine 60 cm. Tijesto dlanovima ruku od sredine prema rubovima pritišćete tako da nigdje ne ostane debelo.
- 10) Tri rolne poredajte kao u videu pokazano i napravite pletenicu. To možete odraditi počevši od sredine (tako je urednija i svuda iste debljine) ili od gore, ukoliko ste tako naučili.

11) Krajeve pletenice dobro pritisnite, formirajte krug i ponovo pritisnite. Vijenac stavite u pripremljeni pleh/kalup.

12) Manji komad tijesta (onaj od 210-220 g) podijelite na 9 komada (svaki ima oko 20-22 g). Od svakog formirajte lopticu i od svake loptice pravite valjak. 3 valjka čine 1 pletenicu. Znači radite isto kao maloprije ali u mini-formatu. Tako ćete dobiti 3 male pletenice.

13) Stavite ih na veliku, tako da mjesto na kojem se krajevi spajaju gleda prema unutra (tako je manje upadljivo).

14) Lažna jaja stavite u pripremljena gnijezda i sve prekrijte folijom i krpom. Ponovo ostavite da nadolazi 20-30 min.

15) Pomiješajte žumanjak i vrhnje i premažite vijenac. Po želji ga pospite krupnim šećerom.

Pečenje: Zagrijana rena, 200 stepeni gornji/donji grijači ca. 5 min. Zatim smanjite temp. na 180 stepeni i pecite 30-35 min. Ako vam na površini previše potamni (to je slučaj nakon ca. 20 min) odstranite lažna jaja i prekrije alu-folijom pa nastavite pečenjem.

16) Nakon pečenja ga premažite maslacem, što će mu dati dodatni sjaj.

17) Ostavite ga da se ohladi, postavite kuhana jaja na svoje mjesto i po želji ga pospite šećerom u prahu.

Savjeti:

U tijesto možete dodati i grožđice. Prvo ih „omekšajte“ u toploj vodi. Zatim ocijedite pa dodajte u tijesto (nakon što ste umiješali maslac). Obavezno se pridržavajte vremena dizanja. Tako će pletenica lijepo narasti a ujedno nećete imati problema sa stomakom ako ste osjetljivi na dizana tijesta, jer ste tako kvascu dali dovoljno vremena da odradi svoje.

