

Lucky Bunny Osterlaib

Saftiger Hefequarkteig mit Power-Früchten



Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



Lucky Bunny Osterlaib

Grundrezept Vorteig:

1.000 g Weizenmehl Type 550
1.000 g Wasser
10 g Hefe

Einen Vorteig herstellen und in einer Schüssel mit Deckel, im Kühlschrank 12 bis 16 Stunden ruhen lassen.

Hefequarkteig:

9.000 g Weizenmehl Type 550
3.000 g Wasser
2.010 g Vorteig
750 g Vollei
1.000 g Frischquark
1.125 g **Beleaf PlantBetter Stange**
1.375 g Zucker
750 g Hefe
150 g Salz
Abrieb Zitrone/Orange
4.500 g Fruchtemischung

Fruchtemischung:

2.500 g Cranberries
750 g Orangeat & Zitronat
750 g Nüsse, gehackt
500 ml Apfelsaft

Herstellung:

1. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen.
2. Knetzeit: 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell
3. Nach 5 Minuten Teigruhe die Früchte unterkneten, nach weiteren 5 bis 10 Minuten zu 450 g Stücke auswiegen, rundwirken und auf Bleche mit Papier setzen.
4. Nach $\frac{3}{4}$ Gare mit Eistreiche abstreichen, nach dem Abtrocknen mit Messer nach Belieben einschneiden.

Backzeit: ca. 30 Minuten
bei 450 g Stückgewicht

Backtemperatur:
190°C

TIPP: Auch ein idealer Grundteig für Rosinenbröten, Rosinenstuten, Schokobrotchen mit Schokodrops und als Unterlage für Blechkuchen.

Mehr Infos
zu Beleaf

Folge uns auf
facebook & instagram



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13274-2502-1001



Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 – 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de · www.westfalia-backhandwerk.de

WESTFALIA **Beleaf**

BUNGE