



Osterkranz

auf dem großen runden Stein

Das brauchst du dafür:

- 240 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 500 g Dinkelmehl (630)
- 70 g Butter
- Prise
- 1 Ei
- 1 Ei zusätzlich zum Bestreichen
- Hagelzucker

So wird's gemacht

- Milch und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min. bei 37°C | Stufe 1 erwärmen. Dann die restlichen Zutaten zugeben und 3 Min. | Teigstufe zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig in die Edelstahl- Rührschüssel geben für 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- Anschließend den Teig durchkneten und in 6 Teile teilen . Diese 6 Stücke jeweils zu etwa á 60 cm (Länge der Teigmatte) formen.
- Jeweils 3 Stränge zu einem Zopf flechten und dabei darauf achten, dass der Teig sich nicht zu stark zusammenzieht.
- Die White Lady , leicht fetten und die **beiden Zöpfe** am Rand zu einem Kreis auslegen.
- Achtung: Es sollten ca. 15 cm überstehen , dies dann abschneiden und in die Mitte legen (kleiner Zopf), somit sorgt dies für die ausreichende Belegung .
- Mit dem zusätzlichen Ei verquirlen , den Zopf damit bestreichen und Hagelzucker darüber streuen.
- Bei **180 °C Ober -/Unterhitze** für ca. **35 Min.** backen (Sichtkontakt)
- Den Zopfkranz auf dem Kuchengitter auskühlen lassen , anschließend wieder in die Stoneware setzen und nach Wunsch dekorieren .