

## Ovi's Osterbrot Version 2015

Rosinen	75 g
Cranberries	75 g
Wasser	50 g

=> einweichen

Vorteig	
Weizenmehl Type 550	250 g
Milch, lauwarm	250 g
Hefe	42 g

=> ca. 20 Minuten gehen lassen

Eigelb (8 Stück)	120 g
Zucker	150 g
1 P. Vanillinzucker	

=> schaumig rühren

Weizenmehl Type 550	250 g
Butter	100 g

Früchte+Wasser von oben	(150+50) g
Mandeln	50 g

Salz	2 g
------	-----

Teigeinlage	1412 g
-------------	--------

Aufgeteilt in 2 Formen

Gehen lassen, bis der Teig knapp oben angekommen ist

Backen bei 175 °C 45 min