

Osterbrot

Zutaten für 2 mittlere Brote:

Kochstück

25 g Hartweizengrieß

125 g Milch

5 g Salz

Hauptteig

Kochstück

500 g Weizenmehl Type 550

1 Ei (M)

50 g Zucker

10 g Hefe

150 g Milch

100 g gewürfelte Butter

Trockenfrüchte, Mandeln, Nüsse

z.B.

70 g helle Rosinen und

getrocknete Aprikosen (gewürfelt)

in wenig Orangensaft über Nacht eingeweicht

70 g Mandelblättchen und Pistazien oder ...

Ei + Milch zum Abstreichen

Zubereitung:

1. Kochstück

Grieß mit Milch und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.

Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine dicke Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, dicht abdecken und etwas auskühlen lassen.

2. Hauptteig

Sämtliche Teigzutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und etwa 2 Minuten auf Stufe 2 zu einem straffen und glatten Teig kneten.

Butterwürfel zugeben und weitere 3 Minuten auf Stufe 2 einarbeiten.

Mandeln, Pistazien, Rosinen und Aprikosenwürfel zugeben, kurz unterkneten.

Teig abdecken und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

3. Teig nach der Ruhezeit auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei etwa gleich große Stücke teilen – zu runden Laiben formen (schleifen).

Laibe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

4. Ei und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen und die Oberfläche der Laibe damit abstreichen. Locker mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten gehen lassen.

5. Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6. Osterbrote vor dem Backen nochmals abstreichen

In den heißen Backofen schieben, sofort fallend auf 180 °C etwa 30 Minuten backen.

Analyse

Definition wichtiger Zutaten

Hartweizengrieß: verleiht dem Kochstück eine besondere Bindung und trägt zur Saftigkeit des Endprodukts bei. In der süddeutschen und österreichischen Küche traditionell für feine Backwaren verwendet.

Weizenmehl Type 550: ein in Deutschland gängiger Mehltyp für feine Backwaren. Der Typenindex gibt den Mineralstoffgehalt an. Ein Mehl, das besonders gut zum Backen von lockeren Broten geeignet ist, weil es viel Klebereiweiß enthält – Bäcker sagen dazu "backstark").

Hefe: ein biologisches Triebmittel, das durch Fermentation Kohlendioxid produziert und den Teig lockert.

Butter: ein Fett, das Geschmack und Zartheit verleiht.

Trockenfrüchte und Nüsse: traditionelle Zutaten in festlichen Broten vieler Kulturen, symbolisieren oft Fülle und Wohlstand.

Sensorische Beurteilung

Krume des Brotes: luftig und saftig.

Das Kochstück hilft, viel Feuchtigkeit im Teig zu binden, diese führt zur saftigen Textur.

Oberfläche des Brotes: glänzend und goldbraun.

Das Bestreichen mit der Ei-Milch-Mischung vor dem Backen sorgt für diese schöne Farbe und den Glanz.

Geruch des Brotes: angenehm süßlich mit fruchtigen Noten der Rosinen und Aprikosen sowie nussigem Aroma der Mandeln.

Durch Zugabe anderer Gewürze wie Zimt oder Kardamom könnte das Aroma verändert werden.

Warum werden Osterbrote gebacken?

Osterbrote sind in vielen Ländern ein wichtiger Teil des Osterfestes.

Das Brot kann dabei verschiedene Bedeutungen haben.

Manchmal erinnert es an das letzte Abendmahl, das Jesus mit den Aposteln gefeiert hat.

Die Form kann auch eine Rolle spielen: Ein runder Laib kann die Sonne und den Frühling symbolisieren, der nach dem Winter kommt und neues Leben bringt.

Ein Zopf kann für Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit stehen, weil die einzelnen Stränge miteinander verbunden sind.

Die reichhaltigen Zutaten wie Eier, Butter und Zucker waren früher etwas Besonderes und wurden für Feiertage verwendet, um zu zeigen, wie wichtig das Fest ist.

In manchen Regionen werden auch spezielle Symbole in den Teig eingebacken oder darauf gelegt, zum Beispiel ein Osterei.

Didaktische Hinweise / zur Auswahl

Kochstück und Textur:

Das Rezept zeigt, wie ein Kochstück die Textur von Backwaren beeinflussen kann.

Im Unterricht kann die Funktion von Stärke und Wasserbindung in verschiedenen Backprozessen erklärt werden

Vergleichende Backversuche mit und ohne Kochstück könnten durchgeführt werden, um den Unterschied in der Textur zu verdeutlichen.

Verarbeitung des Teigs:

Die Verarbeitung des Teigs mit einer Küchenmaschine erleichtert das Kneten.

Die mechanische Bearbeitung des Teigs und die Entwicklung des Klebergerüsts können thematisiert werden.

Der Knetprozess könnte auch manuell durchgeführt werden, um das Kneten mit den Händen zu demonstrieren und um den Prozess der Kleberbildung zu veranschaulichen.

Traditionelle Backtechniken und kulturelle Bräuche:

Das Rezept verbindet traditionelle Backtechniken mit kulturellen Bräuchen.

Die Bedeutung von Festtagsgebäck in verschiedenen Kulturen und die symbolische Bedeutung von Zutaten und Formen können erarbeitet werden.

Das Backen von Osterbrot ist eine Tradition in vielen Kulturen:

Im Unterricht kann die Bedeutung von Brot und Gebäck in verschiedenen Festkulturen weltweit erforscht werden. Osterbrote sind oft reichhaltig und werden in christlich geprägten Regionen zum Osterfest gebacken. Sie symbolisieren das Ende der Fastenzeit und die Freude über das Osterereignis.

Eine gemeinsame Recherche über Osterbräuche und spezielle Ostergebäcke in verschiedenen Ländern (z.B. Italien: Colomba Pasquale, Griechenland: Tsoureki) könnte eine interessante Aufgabe sein.

Die Form des Osterbrotes kann variieren und hat oft symbolische Bedeutung:

Traditionell werden Osterbrote oft als Laibe, Zöpfe oder in Tierformen (z.B. Lamm) gebacken. Der runde Laib kann die Wiederkehr des Frühlings und die Sonne symbolisieren, während der Zopf für Gemeinschaft und Verbundenheit stehen kann.

Die Schülerinnen und Schüler könnten verschiedene Formen von Osterbroten gestalten und deren mögliche Bedeutungen diskutieren.

Die im Rezept verwendeten Zutaten haben oft eine lange Tradition:

Rosinen, Mandeln und andere Trockenfrüchte waren früher kostbare Zutaten und wurden für besondere Anlässe wie Feste verwendet. Ihre Verwendung in Osterbroten zeigt den Wert dieser Speise.

Eine Diskussion über die Verfügbarkeit und den Wert von Zutaten im Laufe der Geschichte könnte den kulturellen Kontext verdeutlichen.

Reflexionen für SuS und deren Verwendung im Unterricht

Konsistenz des Teigs: Hat sich während des Knetens in der Küchenmaschine verändert.

Zuerst waren die Zutaten lose, dann hat sich ein glatter und elastischer Teig gebildet, weil das Klebereiweiß im Mehl gearbeitet hat.

Volumen des Teigs: Hat sich während der Ruhezeit deutlich vergrößert.

Die Hefe hat Zucker in Gase umgewandelt, wodurch der Teig aufgegangen ist.

Oberfläche der Brote: Nach dem Bestreichen mit Ei und Milch glänzend geworden.

Das Eiweiß im Ei ist beim Backen fest geworden und hat eine glänzende Schicht gebildet.

Geruch in der Küche: Hat sich beim Backen verändert und ist appetitlicher geworden.

Durch die Hitze haben sich die Aromen der verschiedenen Zutaten verbunden und einen typischen Backgeruch erzeugt.

Textur des fertigen Brotes: Innen weich und außen leicht knusprig.

Die Hitze hat das Wasser im Teig verdampfen lassen und die äußere Schicht getrocknet, während das Innere saftig geblieben ist.

Verschiedene Zutaten: Rosinen und Mandeln fühlen sich im fertigen Brot unterschiedlich an.

Rosinen sind weich und saftig, während Mandeln einen leichten Biss haben.

Formen der Laibe oder Zöpfe: Erfordert etwas Übung.

Es ist wichtig, den Teig gleichmäßig zu bearbeiten, damit die Brote eine schöne Form bekommen.

Osterbrote in verschiedenen Ländern: Sehen unterschiedlich aus und schmecken auch ein bisschen anders.

Jede Region hat ihre eigenen Traditionen und verwendet andere Zutaten oder Gewürze.

Bedeutung von Ostergebäck: Kann das Feiern des Festes noch interessanter machen.

Wenn man weiß, warum bestimmte Dinge gebacken oder gegessen werden, versteht man die Traditionen besser.