



# DINKEL EINBACK

## ZUTATEN:

- 475g Dinkelmehl 405er
- 135g Milch
- 50g brauner Zucker
- 1 großes Ei
- 5g Hefe
- 100g Butter zimmerwarm

### Kochstück:

- 25g Dinkelmehl 405er
- 125g Milch
- 5g Salz

### Streiche:

- 1 Eigelb
- 2EL Milch

## FORM:

- Mini-Kastenform (Tobi) / kleiner Zaubermeister (Lily) / Zauberkasten Plus

## HELPERLEIN:

- Edelstahlschüssel Set
- Teigunterlage
- Nylonmesser
- Streufix
- Silikonpinsel
- Pack 's an Silikonhandschuh Set
- Kuchengitter

## ZUBEREITUNG:

**Kochstück herstellen:** dazu Milch, Salz und Mehl mit dem Schneebeesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten (bis auf die Butter und den Zutaten der Streiche) den Teig herstellen, dazu Milch, Hefe und Zucker miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das abgekühlte Kochstück und das Mehl hinzufügen und ca. 10min. kneten (ggf. Fensterprobe machen). Butter hinzugeben und verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Schüssel verschließen und min. 3h bei Raumtemperatur gehen lassen.

Form gut mit Butterschmalz einfetten, Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und mit dem Nylonmesser in 8 Teile teilen, (wenn Mini-Kastenform genutzt wird dann in 16 Teile), diese zu Kugeln schleifen und nebeneinander in die Form geben (darf ruhig sehr dicht zusammen gequetscht sein). Abgedeckt ca. eine halbe Stunde (im Ofen bei 50°C) gehen lassen, danach Eigelb und Milch verquirlen und damit den Teig bepinseln.

Die Form mit Deckel in den kalten Ofen geben und auf 210°C Ober-Unterhitze einstellen, 50min. backen.

Bei einer Form ohne Deckel bei 180°C Ober-Unterhitze 35-40min backen!

Danach Brot aus der Form stürzen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Das abgekühlte Einback in Scheiben schneiden und im Toaster oder im Backofen zu Zwieback weiterverarbeiten. Der beste Zwieback den du je gegessen hast!

## TIPP:

Der Einback wird noch besser und saftiger wenn du ihn mit nur 1g Hefe herstellst und ihn dafür 12h bei Raumtemperatur gehen lässt.

Wenn du nicht sicher bist ob dein Einback durch ist kannst du die Kerntemperatur messen, diese sollte bei Feingebäck 92-95°C betragen.

ZUBEREITUNGSZEIT:	15MIN
KOCH/BACKZEIT:	50MIN
RUHEZEIT:	3,5H

