Bio Butterpinzen

Menge für 3 Stück Pinzen

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 12 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45-60 Minuten

Backzeit: ca. 25-28 Minuten bei 170°C Heißluft

Miele Combidampfgarer & Klimagaren:
kein Dampf beim Backen

ZUTATEN

- ▢ 120g Milch 38°C
- ▢ 125g Butter
- ▢ 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- ▢ 7g Salz
- ▢ 90g Feinkristallzucker
- ▢ 20g Rum
- ▢ 40g Weißwein
- ▢ 2 Eigelb (Dotter)
- ▢ 42g frische Hefe (1 Würfel)
- ▢ 1 Bio Zitrone
- ▢ 1 Bio Orange
- ▢ (Abrieb-Schale zum Verzehr geeignet)

Zusätzlich wird noch benötigt:
1 Ei zum Bestreichen vor dem Backen

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten abdecken und am besten im Backofen bei ca. 40°C zugedeckt rasten lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und drei gleich große Teigstücke auswiegen.
5. Die Teigstücke dann rund formen (Schleifen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser befeuchten, und am besten im Backofen bei ca. 40°C für etwa 60 Minuten aufgehen lassen. Zwischenzeitlich immer wieder die Oberfläche der Pinzen mit Wasser befeuchten, hierfür eignet sich perfekt eine Sprühflasche.
6. Wenn die Pinzen gut aufgegangen sind, aus dem Backofen geben und diesen auf 170°C Heißluft vorheizen.
7. Vor dem Backen werden die Pinzen gut mit verquirltem Ei bestrichen.
8. Die Butterpinzen kurz abtrocknen lassen und anschließend mit einer beölten Schere die Pinze von oben drei Mal ganz durchschneiden.
9. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wenn möglich, mit ganz leicht geöffneter Backofentüre (Gabel oder Löffel zwischen die Backofentüre stecken, dass diese einen sehr kleinen Spalt geöffnet ist) backen.
10. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.