

KLASSISCHE OSTERPINZE IM TOPF



KLASSISCHE OSTERPINZE IM TOPF

Zutaten

125 ml Milch, lauwarm / 1 Packung Trockengerm / 300 g Weizenmehl / 250 g Dinkelmehl / 110 g Zucker / 2 Eier / 1 Eigelb / 90 g Butter, geschmolzen / 1 Prise Salz / 1 EL Milch, zum Einstreichen

Zubereitung

1. Den Germ in der lauwarmen Milch auflösen und kurz beiseite stellen bis sich kleine Bläschen bilden.
2. Währenddessen Weizenmehl, Dinkelmehl und Zucker in einer großen Schüssel oder in der Schüssel der Küchenmaschine miteinander vermengen und eine kleine Vertiefung in der Mitte formen.
3. In diese Vertiefung kommt das Dampfl, die Eier und das Eigelb.
4. Beginnen zu einem Teig zu verkneten. Dabei die geschmolzene Butter und die Prise Salz hinzufügen.
5. Sobald sich alles zu einem elastischen Teig geformt hat, rundwirken und in einer gefetteten Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.
6. Nachdem der Teig aufgegangen ist, auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, rundwirken und in einen gefetteten Topf mit 2 Liter Fassungsvermögen geben. Erneut abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Währenddessen den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Rost in der Mitte des Ofens platzieren.
8. Nachdem der Teig erneut aufgegangen ist, mit der Milch bestreichen und mit einer scharfen Schere dreimal einschneiden.
9. Die Osterpinze ohne Deckel in den Ofen stellen und sofort auf 180°C Ober- und Unterhitze reduzieren. Nach 30-40 min. Backzeit ist die Pinze auch schon fertig.

Rezept und Foto von Kevin Buch
lawofbaking.com

Gebacken mit
RIESS Kasserolle mit Deckel
2 Liter Gmundner Streublumen



Erhältlich in Ø 16, 18 und 20 cm
Artikelnummer: 0537-049
Mehr Infos unter www.riess.at