

Einback

- Mittwoch, Juli 23, 2014

<https://ketex.de/blog/einback/>

Einback ist eigentlich ein Gebäck, dass zur Vorstufe von Zwieback gebacken wird. Dann überwiegt allerdings der süße Anteil. Hier bei diesem Rezept halten sich Salz und Zucker die Waage, und man kann den Einback ganz prima zum Grillen anbieten.

Mit Nussnougatcreme oder Marmelade bestrichen ist er nicht nur für Kinder eine Leckerei. Das Rezept ist ziemlich leicht nachzubacken. Ich weiß gar nicht mehr, woher ich das Rezept habe, aber ich glaube, es stammt von F.J. Steffens aus dem Buch "Brotland Deutschland" Band 1.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe das Weizenmehl "[La Banette T 65](#)" genommen)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren. Bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen (es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teig zeigen). Dann für weitere 10-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 400 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe das Weizenmehl "[La Banette T 65](#)" genommen)
- 210 g Vollmilch (3,5% Fett)
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- 10 g Schweineschmalz
- 10 g Zucker
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 15 g Vollmilch

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-12 Minuten kneten. Danach eine Teigruhe von 20 Minuten einhalten. Anschließend Teile von möglichst genau 60 g abwiegen.

Die Teigstücke 10 Minuten entspannen lassen, dann erst rund wirken und dann leicht lang rollen. Die Rollen aneinander auf ein Backblech mit [Dauerbackfolie](#) legen und ca. 50 Minuten mit einer [Abdeckfolie](#) abgedeckt zur Gare stellen. Wenn sie schön aufgegangen sind, mit der Eistreiche abpinseln und in den auf 200° vorgeheizten Ofen mit leichtem Schwaden geben. Den Einback solange backen, bis er oben drauf schön gebräunt ist. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

-