

Einback

Zutaten

Vorteig	
400ml	Milch
8g	Hefe, frisch
360g	Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“ Hauptteig
768g	Vorteig
500g	Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“
100ml	Milch, lauwarm
2	Eier
30g	Honig
18g	Salz
60g	Butter, weich



Zubereitung

Vorteig

- Hefe in der Milch auflösen, Mehl hinzufügen und gut verrühren.
- Den Vorteig **3 Stunden** bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Hauptteig

- Den Vorteig mit allen weiteren Zutaten, außer der Butter, in eine Knetschüssel geben.
- **3 Minuten** langsam mischen und dann **15 Minuten** mit der Maschine kneten.
- Die weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis sie vollständig in den Teig eingearbeitet ist.

- Den Teig in eine geölte Wanne geben, einmal von allen Seiten dehnen und falten und abgedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach **30 Minuten** den Teig erneut dehnen und falten.
- Den Teig in 20 gleich große Stücke á 70 g teilen und zu Kugeln formen.
- Die Teigkugeln **10 Minuten** entspannen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier oder Backfolie auslegen.
- Die Teiglinge auf einer leicht bemehlten Fläche flach drücken und straff aufrollen.
- Die Teiglinge eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen und dann für **18-24 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Den Ofen auf 180°C Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen und das Backblech mit den Teiglingen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Teiglinge leicht mit Wasser besprühen und in den Ofen schieben.
- Die Reihenweck **30 Minuten** bei 180°C Grad Celsius backen.
- Aus dem Ofen nehmen und mit flüssiger Butter oder Milch bestreichen.
- Auskühlen lassen und genießen.