

## ***Pinze Martin Auer***

Diese Pinze hat unserem traditionellen Osterstriezel, den ich seit vielen Jahren am Karsamstag backe, ganz schöne Konkurrenz gemacht. Die Mehlmenge ergibt vier große Pinzen, für eine Großfamilie gerade richtig. Man kann die Teigmenge natürlich auch halbieren.

### **Zutaten für 4 Pinzen**

#### **Dampfl:**

360 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt

330 g Milch (28 °C)

65 g Hefe

Prise Zucker

#### **Hauptteig:**

720 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt

Dampfl

155 g Kristallzucker

135 g weiche Butter

100 g Eigelb (ca. 5 Stück)

105 g Ei (ca. 2 Stück), verquirlt

125 g Weißwein

20 g Salz

45 g Honig

abgeriebene Schale einer Bio-Orange

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

verquirltes Ei zum Abstreichen

### **Teigbereitung:**

Für das Dampfpl das Mehl mit Milch, Hefe und einer Prise Zucker gut verrühren. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

### **30 min**

Für den Hauptteig das Mehl gemeinsam mit allen anderen Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten langsam mischen und dann im Schnellgang sehr gut auskneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Den Teig in der gut abgedeckten Schüssel 8 bis 10 Stunden in den Kühlschrank stellen

### **8 bis 10 Std.**

### **Aufarbeiten:**

Den Teig in vier gleich große Teile portionieren und rundwirken (siehe S. XXX). Die Teiglinge auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen und 60 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen. Nach 30 Minuten mit verquirltem Ei abstreichen. Das Ei soll gut angetrocknet sein, bevor die Pinzen mit der Schere von der Mitte ausgehend bis zum Rand dreimal tief eingeschnitten werden. Man teilt sie damit in drei gleich große Teile.

### **60 (30 + 30), gesiebt min**

### **Backen:**

Die Pinzen in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen schieben. Die Hitze nach 5 Minuten auf 160 °C reduzieren und noch weitere 25 Minuten backen. Die fertig gebackenen Pinzen zum Abkühlen sofort auf einen Gitterrost legen.

### **ca. 30 min**