

Pinza

Zutaten:



1. Vorteig:

50 g Weizenmehl
20 g Hefe
40 ml Milch

2. Vorteig:

120 g Weizenmehl
25 ml Milch
25 g Zucker
1 Eigelb

Hauptteig:

180 g Weizenmehl
25 ml Milch
25 g Zucker
50 g Butter
1 großes Ei
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Teelöffel Zitronensaft

Außerdem:

1 Eigelb
10 ml Milch
etwas Öl

Zubereitung:

Für den 1. Vorteig alle Zutaten verkneten und den Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Dieser Teil dient der besonderen Aromaentwicklung der Pinza.

Danach die Zutaten für den 2. Vorteig dazugeben und verkneten. Diesen Teig wieder 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Nun die letzten Zutaten für den Hauptteig dazugeben und kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen Teig wieder 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Teig in zwei Teile teilen und runde Teigstücke formen. Diese im großen Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Pinza damit bestreichen. Die Oberfläche abtrocknen lassen und nochmals mit der Eistreiche bestreichen. Die Teigstücke mit einer in Öl getauchten Schere an der Oberfläche dreimal tief einschneiden, um die typische Form der Pinza zu erhalten.

Backofen auf 190°C vorheizen und die Pinza etwa 20 Minuten backen.