

Zwieback

500g Weizenmehl oder glutenfrei „Shär Mixlt C“, 250ml Milch, 20g Hefe, 80g Butter, 125g Zucker, 1TL Salz

Zeitbedarf: max. 10 Minuten plus 90 Minuten Gehen, 1 Stunde backen, 2 Stunden auskühlen & Schneiden, 1 Stunde trocknen

Aus den Zutaten einen Teig kneten und 60 Minuten gehen lassen, dann in eine gefettete Kastenform geben, nochmal 30 Minuten gehen lassen, dann 1 Stunde bei ca. 180° backen.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Danach in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und diese einzeln auf ein Backblech / Backrost legen und im Ofen nochmal ca. 1-2 Stunden bei 80-100° trocknen und bräunen lassen.