

# **Butter-Zwieback**

(Zwieback)

*von Waltraud Becker*

- 225 g Flüssigkeit (75 g Sahne, 150 g Wasser)
- 10 g Hefe
- 114 Tl. Vollmeersalz
- 2 El. Zitronensaft
- 500 g Weizenvollkornmehl
- 120 g Honig
- 100 g Butter

Hefe, Salz und Wasser verrühren.

300 g Weizenvollkornmehl einkneten.

30 Minuten gehen lassen.

Honig und Butter cremig rühren und Zitronensaft zugeben.

Dem Teigansatz zufügen und gut einkneten.

45 Minuten ruhen lassen.

Nochmals durchkneten.

3 Teigstränge von ca. 5 cm Durchmesser formen.

Auf gefettetem Blech 25 — 30 Minuten nochmals gegen lassen.

Gründlich mit Sahne bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen mit Schwaden bei 225° C ca. 25 Min. backen.

Danach auf einem Rost gründlich auskühlen lassen.

Von den Strängen ca. cm dicke Scheiben schneiden.

Auf den Backrost legen und bei 150° C ohne Schwaden ca. 20 Min. leicht rösten lassen.

Ausgekühlt bleibt dieser Zwieback in einer gut verschließbaren Dose lange Zeit knusprig.