

Zwieback aus Dinkelvollkornmehl (ohne Hefe)

Zutaten:

- 300 g Dinkelvollkornmehl (wer es lieber mag, kann auch normales Dinkelmehl verwenden)
- 4 EL Zuckerrübensirup
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 20 ml Wasser
- 6 Eier
- Butter zum Einfetten der Backform

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Eier trennen.
3. Das Eiweiß in einer Schüssel mit der Küchenmaschine steif schlagen.
4. Danach das Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Wasser, dem Salz und dem Zuckerrübensirup schaumig schlagen.
5. Anschließend das Dinkelvollkornmehl unter die Masse mischen und im nächsten Schritt den Eisschnee unter heben.
6. Eine Kastenbackform mit Butter einfetten und den fertigen Brotteig dort hinein geben.

7. Das Brot auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.
8. Die Backform aus dem Backofen entnehmen, etwas abkühlen lassen und das Brot anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.
9. Das Brot ca. 12 Stunden ruhen lassen.
10. Danach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben erneut bei 180 Grad im Backofen auf der mittleren Schiene knusprig backen (ca. 8-10 Minuten). Wieder ein wenig auskühlen lassen. Fertig.