

# OSTERPINZE



Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Danach den Teig in 10 Stücke à 100g teilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugel mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einer Schere drei Mal einschneiden.

Die Pinzen bei 160 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

## TEIG

150 g	lauwarme Milch
100 g	Naturjoghurt
500 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter
80 g	Zucker
1 Stk.	Ei
	Ei-Milch-Gemisch zum Bestreichen