

DINKELTEIG FÜR KLEINGEBÄCK

Zutaten (für 8-10 Stück Kleingebäck)

für das Brühstück (ergibt 160 g):

90 g Dinkelmehl T 700
70 g Wasser, kochend heiß

für den Hauptteig

385 g Dinkelmehl T 700
170 g Wasser
15 g Germ
12 g Salz
8 g Honig (1TL)
160 g Brühstück, abgekühlt

Zum Bestreuen:

Mohn, Sesam

Zubereitung:

Für das Brühstück das Mehl mit kochendem Wasser übergießen und zu einem Teig kneten. Mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) abkühlen und verquellen lassen.

Anschließend alle Zutaten für den Hauptteig mit dem Brühstück vermischen und 6 Minuten auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine mischen und 2 Minuten auf Stufe 2 oder 3 kneten. Achtung: Dinkelteig kann schnell überknetet sein, daher immer ein Auge auf die Teigoberfläche haben. Sie soll seidig matt aussehen, wenn der Teig fertig ist. Danach den Teig 15-20 Minuten auf einem Brett rasten lassen. Anschließend noch einmal zusammenschlagen und weitere 15-20 Minuten rasten lassen.

Teig in 85g-Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel rundschleifen. Die Teiglinge wieder ca. 15 Minuten rasten lassen, danach zu zwei Strängen formen, flechten und zu Knöpfen rollen. Mit etwas Wasser besprühen, nach Wunsch bestreuen und nicht zu knapp nebeneinander auf ein Backtrennpapier legen und wieder rasten lassen.

Der optimale Reifegrad ist erreicht, wenn man den Teig mit dem Finger leicht eindrückt und diese Delle nicht wieder ganz verschwindet.

Gebäckstücke mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und ins auf 230 ° C vorgeheizten Rohr schieben. Etwas Wasser ins Rohr sprühen oder schütten, um Dampf zu erzeugen. Temperatur nach ca. 5 Minuten auf 215 ° C zurückdrehen. Die Gesamtbackzeit sollte insgesamt ca. 15 Minuten betragen, bis die Gebäckstücke goldbraun sind. Nach dem Backprozess noch heiß mit Wasser besprühen.

Das Rezept wurde von Bäckermeister Thomas Linsbauer entwickelt und für die Workshops der ERSTEN WALDVIERTLER BIO-BACKSCHULE adaptiert.