



DINKEL KNUSPERWECKLE

ZUTATEN:

- 600g Dinkelmehl 630
 - 110g Dinkelmehl 1050
 - 200g Wasser
 - 80g Milch
 - 1TL Honig
 - 1g Hefe
- Zur Herstellung des Kochstücks:**
- 40g Dinkelmehl 1050
 - 200g Wasser
 - 13g Salz

FORM:

- Zauberstein Plus / Pizzazauberer Plus

HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack' s an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Kochstück herstellen; dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Hefe und Honig miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das Kochstück und das Mehl hinzufügen und ca. 10min. kneten. Schüssel verschließen und 12h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 6-8h den Teig dehnen und falten.

Nach 12 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und in 100g Portionen aufteilen (ergibt 12 Stück). Teiglinge zu Brötchen formen, mit dem Schluss nach unten und abgedeckt eine 1/2h gehen lassen. In der Zwischenzeit, Backblech auf den Boden des Ofens stellen, Zauberstein Plus auf ein Rost auf die unterste Schiene stellen und Backofen auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen. Nach der halben Stunde Geh- und Aufheizzeit Brötchen auf dem Zauberstein verteilen und mit einem scharfen Messer einschneiden. 100ml Wasser in das Backblech laufen lassen (so entsteht Dampf, das nennt man Schwaden) und sofort Backofentüre schließen (wer einen Backofen mit Dampffunktion hat diese nutzen).

Nach 10 Minuten, Backblech aus dem Ofen nehmen und Temperatur auf 200°C senken, nochmals für ca. 20min bis zur gewünschten Bräunung weiter backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

TIPP:

Kann auch auf der "normalen Stoneware" gemacht werden, hier darf der Stein aber nicht mit vorgeheizt werden sondern kommt nur in den vorgeheizten Ofen.

Ebenfalls kann man die Brötchen wie gewohnt im Grundset bei 230°C machen (dadurch entfällt das Schwaden).

Wer nicht so lange auf die Brötchen warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.

ZUBEREITUNGSZEIT:	30MIN
KOCH/BACKZEIT:	30MIN
RUHEZEIT:	12,5H

