



Süßer Dinkel Sauerteig

Zutaten:

- 420g Dinkelmehl 630
- 50g Brauner Zucker
- 2TL Vanillezucker
(wenn gekauft eine Pck.)
- 2 Eier
- 40g Butter
- 2TL Honig

Zum Bestreichen:

- Ei
- 2 Eibl. Milch

Herstellung Sauerteig Starter:

- 200g Dinkelmehl 405 oder 630
- 200g Milch
- 12g brauner Zucker
- 20g Dinkelsauerteig

Zur Herstellung des Kochstücks:

- 30g Dinkelmehl 405 oder 630
- 150g Milch
- 10g Salz

Form:

- großer Pizzazauberer Plus
/white Lady

Helferlein:

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

Zubereitung:

Sauerteig Starter herstellen: Alle Zutaten des Starters miteinander vermengen und über Nacht (ca. 10-12 Stunden) bei Zimmertemperatur reifen lassen

Kochstück herstellen: dazu Milch, Salz und Mehl mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist. Abdecken und in Kühlschrank stellen.

Sauerteig Starter und Kochstück zur gleichen Zeit herstellen und ruhen lassen!

Alle Zutaten bis auf die Butter miteinander vermengen und so lange kneten bis der Teig dehnbar ist. Nun Stück für Stück die Butter hinzugeben und weiter kneten bis diese sich verteilt hat und der Teig glänzt. Abgedeckt eine gute Stunde gehen lassen, danach den Teig dehnen und falten und nochmals 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Danach den Teig in 100g Portionen teilen, zu Kugeln formen, 10 min ruhen lassen, anschließend zu Hasen formen und auf den großen Ofenzauberer Plus legen. abgedeckt 45min ruhen lassen. in der Zwischenzeit Backblech auf den Backofenboden stellen, und den Ofen auf 200°C vorheizen.

Häschen mit Ei-Milch-Gemisch bestreichen und in den Ofen geben, 100ml Wasser zum Schwaden auf das Backblech geben und nach 10 min. das Backblech entfernen und weitere 10min backen.

Tipp:

Für die Augen Rosinen und für die Nasen Nelken verwenden. Dieser Teig kann auch für Zöpfe verwendet werden

Süßer Sauerteig ist zwar aufwendiger wird aber mit Saftigkeit und bombastischen Geschmack belohnt!

Zubereitungszeit: 45min

Koch/Backzeit: 20min

Ruhezeit: 16h

