Bio Dinkelspitz

Rezept für 10 Stück à ca. 100g / Stk.

Knetzeit: 4 Minuten langsam, 1 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 10 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: 25-35 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 20-22 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 20-22min bei 220°C 100% Feuchte
Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 20-22 min 220°C

ZUTATEN

Quellstück

- ☐ 50g Bio Dinkelflocken
- ☐ 50g Bio Sonnenblumenkerne
- ☐ 100g Wasser (40°C)

Alle Zutaten vermengen und min. 3h quellen lassen.

Zum Bestreuen: Bio Saaten-Mix

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

Hauptteig

- ☐ 250g Bio Dinkelvollkornmehl
- ☐ 250g Bio Dinkelmehl Type 700
- ☐ 12g Salz
- ☐ 12g Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 12g Bio Dinkelvollkornsauerteig getrocknet
- ☐ 6g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- ☐ 15g Bio Butter (handwarm)
- ☐ 15g frische Hefe
- ☐ 280g Wasser 24-26°C

ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mind. 3h quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten inkl. Quellstück genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 100g auswiegen.
5. Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Bio Dinkelvollkornmehl gut bemehlen.
6. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 10 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
7. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken.
8. Mit einem Rundholz längliche Teigfladen ausrollen.
9. Von oben beginnend mit der Hand einrollen, leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung zu sehen ist.
10. Die Stangerl mit Wasser befeuchten und in Bio Saatenmix wälzen.
11. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 25-35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
12. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
13. Die Bio Dinkelspitz gut mit Wasser besprühen, in den Backofen schieben.
14. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.
15. Nach dem Backen auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.