

Roggen-Dinkel-Batzen

Teig:

250 g Wasser
250 g Buttermilch
1 Tl. Rübenkraut od. Honig
3 g Hefe
10 g ASG (kann auch weggelassen werden.)
480 g Dinkelmehl 630
130 g Roggenmehl 1150
12 g Salz



Zubereitung:

Hefe in Wasser, Buttermilch und Rübenkraut auflösen (Thermomix 2 Min/37°C/Stufe 1). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe). Den sehr klebrigen Teig mit dem großen Edelstahlportionierer oder 2 Löffeln gleichmäßig in die Mulden der Minikuchenform füllen. Mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen aklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250 Grad Temperatur ist. Beim einschließen kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen. In 20-25 min. fertig backen.

Verwendete Produkte: Minikuchenform, Keep & Carry, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN