

Vollkorn-Dinkelchen mit Saaten und Übernachtgare aus der Minikuchenform

Zutaten:

Zutaten für das Kochstück:

90 g Dinkelkörner
325 g Wasser
25 g Leinsamen
40 g Sonnenblumenkerne
40 g 6 Korn Flocken oder Haferflocken

Hauptteig:

210 g Wasser
5 g Hefe
1 TL Honig
440 g Dinkelmehl 630
Kochstück
12 g Salz
15 g Butter



Zubereitung:

Zubereitung Kochstück: Dinkel in den Mixtopf geben 30 Sek / Stufe 10 mahlen. Restliche Zutaten für das Kochstück zugeben 4 Min/100 Grad/Stufe 2/ Linkslauf. Das Kochstück in eine kleine Glasschüssel oder Elfe füllen und abgedeckt für mind. 1 h in den Kühlschrank stellen.

Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben 2 Min/37 Grad/Stufe 2,5. Die restlichen Zutaten mit dem Kochstück hinzufügen 3 Min./Teigknetstufe. Der Teig ist recht klebrig.

Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 8 Teile teilen. Brötchen etwas bemehlen und in die Minikuchenform geben. Mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen Brötchen aus dem Kühlschrank holen und so lange akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 230 Grad bei Ober-/Unterhitze die Temperatur erreicht hat. Mit einer Schere einschneiden und in den Ofen stellen, dabei kräftig schwaden und 10 min backen. Dann Ofentüre kurz weit öffnen, den Dampf ablassen und auf 210 Grad zurückdrehen und nochmals ca. 12 min. fertig backen.

Verwendete Produkte: Mini-Kuchen Form, Keep & Carry, Teigunterlage, Nylonmesser, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN