

Dinkelvollkorntoast aus dem Zauberkasten

Zutaten:

Kochstück (mindestens 2 h vorher):

250 g Wasser
50 g Vollkorndinkelmehl

Quellstück:

300 g Milch
10 g Hefe, frisch
4 g Flohsamenschalenpulver
1 Tl. Rübenkraut

Hauptteig:

Quellstück
Kochstück
600 g Vollkorndinkelmehl
20 g Birkenzucker
8 g Salz
60 g Butter



Zubereitung:

Kochstück:

Wasser und Mehl kurz aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht (Thermomix: Wasser und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min./95°C/Stufe 3 kochen). Abgedeckt mindestens 2 h stehen lassen.

Quellstück:

Für das Quellstück Milch, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalenpulver dazugeben und kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Hauptteig:

Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 1,5 min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 1 min. unterkneten. Den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mindestens 1 h gehen lassen, dabei nach 30 Minuten 1 x dehnen und falten.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 4 gleich große Teigstücke teilen und rundwirken. Nochmals abgedeckt 5 Min. entspannen lassen. Jedes Teigstück auf der leicht bemehlten Teigunterlage oval ausrollen (ca. 15x20 cm), von der Längsseite eine Seite zur Mitte hin einschlagen und die andere Längsseite darüber schlagen. So entstehen 3 Teigplatten. Diese von der kurzen Seite her einrollen. Ebenso mit den anderen Teigstücken verfahren und in den Zauberkasten plus setzen. Mindestens 30 min. abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Beim einschließen kräftig schwaden und Temperatur auf 210°C zurückdrehen. In ca. 40-45 min. fertig backen. Sichtkontakt!

Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und noch warm mit einem Baumwolltuch abdecken.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Zauberkasten, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN