

Vollkorndinkelchen vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

Kochstück (mindestens 1 h vorher):

200 g Hafermilch
45 g Vollkorndinkelmehl

Quellstück:

300 g Hafermilch
5 g Hefe, frisch
4 g Flohsamenschalenpulver
1 TL. Rübenkraut

Hauptteig:

Quellstück
Kochstück
630 g Vollkorndinkelmehl
1,5 TL Salz
60 g Butter



Zubereitung:

Kochstück:

Hafermilch und Mehl kurz aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht (Thermomix: Hafermilch und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min./95°C/Stufe 3 kochen). Abgedeckt mindestens 1 h stehen lassen.

Quellstück:

Für das Quellstück Hafermilch, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalen dazugeben 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 60 min. anspringen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten 1 x dehnen und falten. Danach für 8 h. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 12 gleich große Teigstücke teilen und vorsichtig mit wenig Druck rundwirken. Die Brötchen abgedeckt 30 min. ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Heißen Stein aus dem Backofen nehmen und die Brötchen schnell auf den Stein setzen und wieder in den heißen Ofen stellen. Kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen. In ca. 12-15 min. fertig backen. Sichtkontakt!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, großer Pizzazauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN