

Dinkelherzen vom großen Pizzazauberer plus

Teig:

200 g Kefir
230 g Wasser
5 g Hefe
20 g Sauerteig (ASG)
1 TL Rübenkraut
135 g Roggenmehl Typ 997
300 g Dinkelmehl 630
300 g Hartweizenmehl
15 g Salz
20 g Butter



Zubereitung:

Hefe und Rübenkraut in Kefir und Wasser auflösen, danach restliche Zutaten außer der Butter zufügen und 2 Min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 1,5 min. unterkneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und in 12 gleich große Stücke abteilen (bei mir waren es ca. 100 g Stücke) und rundwirken. In die obere Hälfte mittig einen kleinen Schnitt setzen und herzförmig ausformen. Herzbrötchen abgedeckt für mindestens 10-12 Stunden, am Besten über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten morgen die Brötchen aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen bis der Backofen mit den großen Pizzazauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Nach Gusto mit Saaten belegen oder Lauge auftragen. Die Brötchen vorsichtig auf den heißen Stein setzen und in ca. 13-15 Min. fertig backen, dabei den Backofen auf 230°C zurückdrehen. Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, großer Pizzazauberer plus

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered*chef*
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN