

Dinkelröggelchen aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

350 ml. Wasser
3 g frische Hefe
1 Tl. Honig
300 Dinkelmehl Typ 630
200 Roggenmehl Typ 997
20 g Roggen ASG
10 g Salz

Zum Bestreuen: Hartweizengrieß

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden,
einfach weglassen und dafür 2 g mehr
Hefe plus 1 EL Essig mit in den Teig
geben!



Zubereitung:

Wasser, Hefe und Honig verrühren. (Thermomix: 1 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 2,5 min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die mittlere leicht geölte Edelstahl-Rührschüssel geben und abgedeckt 60 Min. anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Sodann den Teig 12 h abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ruhezeit den klebrigen Teig auf die leicht mit Hartweizengrieß bemehlte Teigunterlage geben und vorsichtig rund- und langwirken.

Den kleinen Zaubermeister ebenfalls mit Hartweizengrieß ausmehlen und den Teigling reinsetzen. Abgedeckt ca. 20 min. gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze aufheizen. Brot einschneiden und mit Deckel in den heißen Ofen ins unterste Drittel/Rost stellen und ca. 55 min. backen.

Nach dem Backen sofort aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: kleiner Zaubermeister, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN