

Roggen-Dinkel-Kröstchen aus dem runden Zaubermeister



Zutaten:

- 350 g Wasser
- 10 g Hefe
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Salz
- 2 TL Roggensauerteigpulver
- 1 gestr. TL Südtiroler Brotklee (von Brotkrümel Online Shop) optional

Zubereitung:

- löse die Hefe im Wasser auf - TM/ 3 Min./37 °/Stufe 1
- restliche Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigknetstufe kneten lassen
- Teig auf die bemehlte Teigunterlage legen und solange falten bis sich eine Kugel geformt hat und der Teigling eine Oberflächenspannung hat.
- lasse den Teigling im leicht gefetteten (Rapsöl hauchfein) und bemehlten runden Zaubermeister ca. 30 Minuten ruhen - der Deckel ist aufgelegt
- danach ritzt du ein Muster in den Teigling und bemehlst den Teigling hauchfein mit Mehl aus dem Streufix
- der Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 55 Min./bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner.
- nach dem backen das Brot sofort aus dem Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.