

KRAMPUS NACH HILDEGARD VON BINGEN

DINKELSAUERTEIG - GEBÄCK


STÜCK

5 à 140 g oder 2 à 350 g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~4 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

~ 3 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

DINKELSAUERTEIG

60 g Dinkelvollkornmehl
60 g Wasser (30°C)
5 g Anstellgut

KOCHSTÜCK

25 g Dinkelvollkornmehl
75 g Wasser

HAUPTTEIG

90 g Dinkelvollkornmehl
180 g Dinkelmehl hell
7 g Salz
8 g Hefe
50 g Honig
50 g Butter
85 g Wasser

Rosinen für die Augen
1 Ei zum Abstreichen

DINKELSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 9-12 Stunden reifen lassen.

KOCHSTÜCK

Wasser und Mehl in einen Topf geben gut verrühren und unter ständigem Rühren zu einer dickflüssigen Masse aufkochen. Das Kochstück mindestens 3 Stunden zugedeckt abkühlen lassen, am besten am Vortag vorbereiten.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig alle Zutaten, bis auf Butter und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 8 Minuten langsam mischen. Danach die Stücke geschnittene Butter nach und nach zugeben und etwas schneller kneten. Sobald die ganze Butter aufgenommen ist, das Salz hinzugeben bis der Teig eine glatte Oberfläche hat und sich vom Schüsselrand löst. Teigtemperatur ca. 24-26 °C. Danach den Teig ca. 40 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Eine Arbeitsfläche mit Roggenmehl 500 bemehlen. Für den kleinen Krampus den Teig in fünf 140g Stücke teilen, für den großen Krampus in 10 Teiglinge á 70g. Diese rundschleifen und für ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die Aufarbeitung erfolgt dann wie im Video zu sehen.

Ei mit einer Prise Salz verquirlen und die fertigen Gebäcke damit abstreichen. Mit den Rosinen Augen bilden und sie dabei sehr fest in den Teig drücken. Die Gebäcke nun 30-40 Minuten gehen lassen. Direkt vor dem Backen nochmals mit Eistreich abstreichen.

BACKEN

Kleine Krampusse: bei 180 °C für 13-15 Minuten backen.
Große Krampusse: bei 170 °C für 17-22 Minuten backen.

TIPP

Durch das zweimalige Abstreichen bekommt der Krampus einen wunderbaren Glanz. Wichtig dabei ist, dass die Oberfläche nach dem ersten Anstreichen ganz leicht antrocknen kann. Sollen die Stücke mit Mandelsplitter oder Hagelzucker bestreut werden, so passiert das direkt nach dem zweiten Abstreichen.

Hard Facts Hauptteig


Teigtemperatur 24-26 °C

Teigruhe 40min

Backtemperatur 170/180°C

Backdauer 12 / 22 Minuten