

DINKELSPITZ

EINFACHES DINKELGEBÄCK – SAFTIG UND AROMATISCH



STÜCK

24 à 70 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

12 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

DINKELSAUERTEIG

- 90 g Dinkelmehl hell
- 90 g Wasser 35 °C
- 10 g Anstellgut (Dinkel, Roggen oder Weizen)

DINKELKOCHSTÜCK

- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 340 g Wasser 35 °C

HAUPTTEIG

- 810 g Dinkelmehl hell
- 310 g Wasser
- 40 g Altbrot
- 30 g Backhefe
- 15 g Honig
- 15 g Karamellmalz
- 20 g Salz
- 5 g Zitronensaft

1. DINKELSAUERTEIG UND KOCHSTÜCK

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8 - 10 Stunden reifen lassen.

Für das Kochstück Wasser und Mehl in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Masse sollte für mindestens 1 - 2 Minuten kochen und dabei zu einem festen Brei werden. Mindestens auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Altbrot in dem Wasser für 15 Minuten quellen lassen, pürieren und in die Knetschüssel geben. Nun den Sauerteig, das Kochstück und alle restlichen Zutaten zugeben und für 6 - 7 Minuten auf langsamster Stufe mischen. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.

Tipp:

Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 26 °C.

Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine leicht mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und in 70 g schwere Stücke teilen, rundschleifen und zugedeckt für 15 - 20 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge zu Dinkelspitzen formen, mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier setzen und für 15 - 20 Minuten mit einem Tuch abgedeckt entspannen lassen.

BACKEN

Das Backrohr gemeinsam mit einem Backstein oder umgedrehten Backblech auf 240 °C aufheizen. Die aufgegangenen Dinkelspitz leicht mit Wasser absprühen, mit etwas Roggenmehl 500 oder Weizenmehl bemehlen und mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge oben einschneiden. Das Backpapier mit den Dinkelspitzen auf die heiße Backoberfläche gleiten lassen und sofort beschwaden. Das Gebäck ca. 14-18 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24 - 28 °C



Teigruhe 30 - 45 min



Backtemperatur 240 °C



Backdauer 14 - 16 min