



Dinkel-Roggen-Krustis

Vollkornmehl herstellen

1. Die Roggenkörner in den Mixtopf geben. 1 Minute / Stufe 10 mahlen. Umfüllen.
Die Dinkelkörner in den Mixtopf geben. 1 Minute / Stufe 10 mahlen. Umfüllen. Mixtopf ausspülen.

Teig herstellen

2. Wasser, Hefe und Backmalz in den Mixtopf geben 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
3. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben. Die Zutaten in 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und 1,5 Stunden abgedeckt gehen lassen.
5. Den Teig zu einem länglichen Strang rollen. Die Rolle in 8 Brötchen teilen. Die Teiglinge zu Brötchen falten.
6. In eine kleine Schale etwas Wasser füllen. Die Teiglinge kurz in Wasser tauchen, dann in den Saaten oder Körnern wälzen. Auf der Stoneware verteilen.
7. Die Brötchen tief einschneiden und nochmals 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 250°C vorheizen.
8. Die Stoneware auf das Rost unterste Schiene stellen.
Backzeit:
Die Temperatur auf 220°C zurückdrehen.
Die Brötchen ca. 20 Minuten backen.
Nach dem Backen die Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

- 10 g Hefe
- 300 g Wasser
- 150 g Roggenkörner (oder Roggenvollkornmehl)
- 100 g Dinkelkörner (oder Dinkelvollkornmehl)
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Backmalz
- 2 TL Salz
- 10 g Weißweinessig
- je 1 Schale mit Wasser und Saaten/Körner

Benötigtes

Material

- Zauberstein, Ofenzauberer, White Lady

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 90 Minuten Gehzeit
- Ca. 20 Minuten Backzeit