

Dinkelzwerg



1. Buttermilch, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 4 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib falten.
5. Den Zaubermeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Zaubermeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

150g Roggenmehl Type 1150
70g Haferflocken, kernig
330g Dinkelmehl Type 630
400g Buttermilch
2 TL Salz
20g frische Hefe
1 TL Honig

Benötigtes Material

Zaubermeister

Zubereitungszeit

15 Minuten
Zubereitungszeit
1 Stunde Gehzeit
1 Stunde Backzeit