

Dinkel-Krustis (10 Stück)

Knetzeit: ca. 5 Minuten auf kleinster Stufe

Teigruhe nach dem Kneten: 30-60 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 5 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 18 Minuten bei 210°C Heißluft

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

Schritt 1: KOCHSTÜCK

150 g kaltes Wasser
50 g Dinkelvollkorn Mehl (Martinshof)
Mehl in das kalte Wasser einrühren und dann unter ständigem Rühren aufkochen. Nachdem das Mehl eingedickt ist, abkühlen lassen und dann dem Hauptteig zufügen.



Schritt 2: HAUPTTEIG

Kochstück von Schritt 1
200 g Wasser
10 g Salz
15 g Brotgewürz
400 g Dinkelmehl Type 700 (Urdinkelmehl vom Martinshof)
50 g Dinkelvollkornmehl (Martinshof)
21 g frische Hefe
1 Msp Acerolakirschlorbeerpulver (aus der Apotheke = optional)
Roggenmehl oder Dinkelgrieß zum Stauben und grobes Salz zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

1. Wie in Schritt 1 angegeben das Kochstück herstellen und dieses abkühlen lassen.
2. Dann die Zutaten von Schritt 2 mit dem Kochstück gemeinsam in die Teigschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Anschließend mindestens 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 89 g abwiegen. Teig ist recht klebrig – darf ruhig ausreichend Roggenmehl sein.
5. Teigstücke rund formen, schleifen und mit dem Schluss in Roggenmehl oder Dinkelgrieß wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf das Backblech setzen.
6. Während der Stückgare von ca. 5 Minuten das Backrohr auf 220°C Heißluft vorheizen.
7. Bevor die Krustis in das Backrohr geschoben werden vorsichtig umdrehen sodass der Schluss oben liegt.
8. Nach dem Einschieben in das Backrohr Temperatur auf 210°C Heißluft senken und für ca. 18 Minuten backen.

Viel Freude beim OAFACH NOCHBACKA!