

DINKELWECKERL



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

ZUTATEN VORTEIG	MENGE IN G
Wasser	125
Helles Dinkelmehl (Type 630)	75
Roggemehl (Type 960)	50
Anstellgut	50

ZUTATEN HAUPTTEIG	MENGE IN G
Vorteig	300
Helles Dinkelmehl (T 630)	1000
Wasser (30°C – lauwarm)	630
Salz	20

SAUERTEIG FÜTTERN

Ca. 8-12h bevor du deinen Vorteig mischen willst, solltest du deinen Sauerteig füttern, damit er schön aktiv ist. Von dem gefütterter Sauerteig solltest du wieder 50-80g im Kühlschrank fürs nächste Mal Backen (dein Anstellgut) aufbewahren.

VORTEIG

Für den Vorteig deinen gefütterten Sauerteig einwiegen, dann das Wasser hinzufügen und mit einer Gabel vermischen. Im Anschluss wiegst du noch die Mehle ab und fügst sie hinzu. Das Ganze gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Je nach Temperatur für ca. 3-6 h stehen lassen.

MISCHEN UND KNETEN

Zuerst das Wasser in eine Schüssel einwiegen, dann deinen Vorteig, dann das Mehl und das Salz. Das Ganze mischen und kneten. Mit den Händen knetest du ca. 5 Minuten und mit der Rührmaschine ca. 3 Minuten auf niedrigster Stufe. Danach lässt du den Teig ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen und knetest ihn noch mal in dem du den Teig mit den Händen von unten nach oben ziehst oder ihn mit der Rührmaschine auf Stufe 2 für ca. 4-5 Minuten knetest. Dinkelteige sollten nicht zu lange mit der Knetmaschine geknetet werden.

Nach dem Kneten den Teig erneut für 30 Minuten ruhen lassen und noch einmal, wie oben beschrieben, mit den Händen dehnen (ohne Knetmaschine).

BULK-FERMENTATION

Nun lässt du den Teig für ca. 3-4h bei Raumtemperatur (20-25°C) ruhen. Der Teig sollte danach deutliche Fermentationsanzeichen, wie Blasen und ein erhöhtes Volumen, aufweisen.

KALTE GARE

Danach wandert der Teig für ca. 8-12h in den Kühlschrank.

FORMEN & BACKEN

Den Ofen auf 210°C-230°C (je nach Leistung deines Ofens) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ihn leicht bemehlen und auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben. Den Teig mit einer Spachtel in 10 gleich große Stücke abstechen. Entweder du lässt die Teiglinge so, sie sollten leicht bemehlt sein, oder du formst sie rund. Du kannst sie mit den Händen rund schleifen (auf meinem Instagram Profil gibt es ein Video zu den Dinkelweckerl, wo du siehst wie das geht). Die Teiglinge sollten oben und unten leicht bemehlt sein. Setze sie mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier.

Gib das Blech in den Backofen und beschwade deinen Backofen. Entweder du aktivierst die Dampffunktion deines Backofens oder du leerst eine halbe Tasse Wasser auf ein leeres heißes Blech, das du unter den Weckerl platzierst. Backe die Dinkelweckerl für 10 Minuten bei 210-230°C, reduziere die Temperatur danach auf 190°C und backe sie für weiter 15-20 Minuten.