



# Dinkel-Krusties

## Zutaten:

für ca. 8 Semmeln

- 10 g frische Hefe
- 275 g lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl 630
- 15 g Salz
- 10 g Goldmalz (siehe Tipp)
- 15 g zimmerwarme Margarine oder Butter



## Zubereitung:

- Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, dann alle anderen Zutaten zugeben und einen Hefeteig herstellen. Den Hefeteig so lange kneten bis die Schüssel selbst wieder sauber wird  
**in der Küchenmaschine:** ca. 2 Min auf kleinster Stufe, ca. 4 Min. auf etwas höherer Stufe  
**im TM:** ca. 4 Minuten / Teigknetstufe
- Den Teig evtl. in die Edelstahl-Schüssel umfüllen und **ca. 30 Minuten** gehen lassen (mit Deckel)
- Den Teig in 100-g-Stücke aufteilen und rund wirken / auf Spannung bringen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf die bemehlte Teigunterlage setzen und nochmal **10 -15 Minuten** gehen lassen.
- **In der Zwischenzeit den Backofen incl. Pizzazauberer PLUS auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, der Gitterrost ist dabei wie immer im unteren Drittel des Backofens**
- Die Semmeln mit dem Schluss nach oben nun auf den heißen Pizzazauberer PLUS setzen und den Ofen sofort wieder verschließen. Evtl. etwas schwaden (siehe Tipp)
- Die Semmeln nun für ca. 20 – 23 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.
- **TIPPS**
  - Ich beziehe mein Goldmalz aus der Mailänder Mühle. Die Zugabe von Goldmalz in Brötchen- und Baguetteteigen sorgt für ein lockeres Gebäck sowie eine intensivere Knusprigkeit.
  - Habt ihr kein Malz zur Hand könnt ihr es gerne weglassen. Oder aber durch Zuckerrübensirup (oder Honig) ersetzen.
  - Meist schwade ich nicht sondern tauche die obere Seite der Semmeln vor dem einschieben kurz ein eine Schüssel Wasser.
  - Falls ihr lieber schwadet: Ich habe mir vom Hustensaft meines Kindes eine Dosierhilfe aufgehoben. Da passen 5 ml Wasser rein – und damit könnt ihr Wasser in den Ofen bringen ohne den Ofen weit aufmachen zu müssen. Das klappt wunderbar!

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de



[www.saugnad-und-lecker.de](http://www.saugnad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>