



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 in 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!

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@sauguad-und-lecker.de

💻 www.sauguad-und-lecker.de

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