

Dinkelweckli

Zutaten:

Vorteig:

5	g	frische Backhefe
165	ml	kalt Wasser
5	g	Salz
200	g	Dinkelvollkornmehl



Hauptteig:

10	g	frische Backhefe
200	ml	Wasser
120	ml	Buttermilch
600	g	Dinkelmehl Type 630
20	g	Backmalz
15	g	Salz
25	g	Butter, in kleinen Stücken

Zubereitung:

Für den Vorteig die Backhefe in dem Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz mischen, zugeben und alles kurz zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen Vorteig zugedeckt ca. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Hauptteig die Backhefe in dem Wasser auflösen. Den Vorteig, die Buttermilch, das Mehl und das Backmalz zugeben und alles zusammen langsam 1-2 Minuten kneten. Dann das Salz und die Butter zugeben und alles langsam 5-6 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt etwa 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, anschließend 15 Stücke abstechen und zu rechteckigen Weckli formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Weckli mit einem feuchten Tuch bedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Weckli in den auf 240°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben, sofort eine Tasse Wasser auf den Backofenboden schütten und schnell die Backofentüre schließen. Die Temperatur nach 5 Minuten auf 200°C senken und die Weckli insgesamt ca. 18-20 Minuten backen.

