

DINKEL-TOPFEN-KISSEN ÜN

Der Teig ist schnell zusammen gerührt, über Nacht zur Gare stellen, am Morgen nur noch backen.

<p>HAUPTTEIG</p> <p>430 g Dinkelmehl 800 (1150) 70 g Dinkelvollkornmehl oder Roggenvollkornmehl 120 g Topfen / Quark 200-220 Wasser kalt 10 g Salz 0,8 g Frischhefe 5 g Zucker oder Malz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten verrühren. Achtung mit Maschine nicht zu lange kneten. Nur bis alles gut vermengt ist. • Den Teig abgedeckt 10-14 Stunden Raumtemperatur (ca. 20-22°C) ruhen lassen. Nach ca. 1-2 Stunden 1 x dehnen und falten. • Am nächsten Tag Ofen auf 250 Grad vorheizen. • den Teig auf die bemehlte Fläche kippen und vorsichtig rechteckig legen. Die Luft soll drinnen bleiben. Sollte der Teig sehr weich sein, dann 1 x über die Mitte zusammen legen und leicht andrücken. Dann wird er stabiler. • Vierecke abstechen, eventuell mit Saaten oder Schrot bestreuen, aufs Blech legen und gleich mit Dampf backen. • Nach 10 Minuten Dampf ablassen (Rohr 1 x aufmachen) und auf 200 Grad zurück schalten. ca. 10 Min. fertig backen (je nach Größe)
---	---

Triebmittel: Hefe
 Stockgare: 10-14 Std.
 Stückgare: 5 Min.
 Am Backtag: 30 Minuten

