DINKELTEIG mit Vorteig:

VORAB: Vorteig herstellen

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 250 g  10 g  150 g |  | Dinkelmehl, Type 630  Hefe 1%  Wasser, kalt 12°C TA 160 | Ein Bild, das Zubehör, Ring, Knauf enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. | Ein Bild, das Geschirr, Becher, Text, Messbecher enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.  abwiegen |

Jetzt:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Hand, Finger, Daumen, Zeichensprache enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. |  | Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten |  | **INFO BOX:**  Vorteig für mehr Teigstabilität  Stehzeit: 1-18 Stunden,  bei Backstubentemperatur |

Frühestens nach 1 Stunde:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 750 g  20 g  20 g  20 g  20 g |  | Dinkelmehl, Type 630  Salz 2%  Malzbackpaste, aktiv 2%  Honig 2%  Butter 2% | Ein Bild, das Zubehör, Ring, Knauf enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. | Ein Bild, das Schüssel, Küchenutensilien, Geschirr, Auflaufform enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.  abwiegen |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 410 g  20 g |  | Wasser, kalt 10°C **°C TA156**  Hefe |  | Ein Bild, das Geschirr, Becher, Text, Messbecher enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.  abwiegen |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Haushaltsgerät enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |  | Mischen und Kneten: schonend!  Teigtemperatur: 20 - 24°C beachten! Kühl halten |

Zuerst:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Person, Teig, Im Haus, Hand enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. |  | Teig zum Ballen formen = rundmachen = rundwirken |

Danach:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Text, Schrift, weiß, Logo enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. |  | Teigruhe = Ballengare:  20-30 Minuten abdecken |

Noch einmal:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Person, Teig, Im Haus, Hand enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. |  | Teig falten, aufziehen, zusammenschlagen und oder zum Ballen formen:  = rundmachen = rundwirken |

Danach wieder:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Text, Schrift, weiß, Logo enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. |  | 2.Teigruhe = 2. Ballengare:  20-30 Minuten abdecken |

Dann erst:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 80 g |  | Stücke wiegen und rund formen |

Jetzt:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das Werkzeug, Kelle enthält.  KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein. | Ein Bild, das Küchengeräte, Pfanne, Geschirr enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Teigstücke in die gewünschte Form bringen  Und reifen lassen. Abgedeckt mit einer Folie |

Bald darauf:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ein Bild, das drinnen, Text enthält.  Automatisch generierte Beschreibung |  | Ofen vorbereiten: leeres Blech mit aufheizen: 230°C  Schwaden geben: Backzeit ca. 16-18 Minuten |