

Dinkel Kuss



Zutaten

Brühstück:

100 g Dinkelvollkornmehl

200 g kochendes Wasser

Hauptteig:

230 g lauwarmes Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1/2 TL Zucker oder Honig

600 g Dinkelmehl 630er

75 g heller Sesam

1 gestrichener EL Salz

Zubereitung:

Make it lecker

1. Für das Brühstück Mehl und kochendes Wasser in der kleinen Nixe verrühren, bis eine breiähnliche Konsistenz entstanden ist. Abgedeckt mit Deckel ca 2 Stunden ruhen lassen.
2. Anschließend den Hauptteig wie folgt herstellen:
3. Lauwarmes Wasser, Zucker (oder Honig) und Hefe verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. Nun Mehl, Sesam und Salz sowie das Brühstück unterkneten.
4. Den Teig abgedeckt ca 1-2 Stunden gehen lassen.
5. Nach der Gehzeit den Backofen auf 240 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Während der Aufheizphase den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage mehrfach falten, bis der Teig gut Spannung bekommen hat.
6. Den Ofenmeister leicht mehlen und den Teig hineinsetzen. Den Laib mit einem scharfen Messer einschneiden oder mit einem Keksausstecher tief eindrücken und ein Muster entstehen lassen.
7. Mit Deckel im Backofen ca 1 Stunde backen.