

Feines aus Dinkel

Partywecken

Für vier kleine Wecken

300 g Dinkelmehl, 2 EL Paprika edelsüß, 1TL Salz, ½ Würfel Germ, 1/8 l lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl

In einer großen Schüssel das Dinkelmehl, Paprikapulver und Salz vermischen. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und gut verrühren. Das Olivenöl dazugeben und alles zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Zugedeckt 50 bis 60 min gehen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten und vier gleichgroße Wecken formen und auf ein gefettetes Backblech geben. Zugedeckt noch einmal 20 bis 30 min gehen lassen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Schale mit kochendem Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Die gegangenen Wecken einschneiden. Auf der untersten Schiene des Ofens 30 bis 40 min backen.

Dinkelschrotbrot mit Honig

Für einen runden Laib

100 g Sauerteig, ½ l lauwarmes Wasser, 3 EL Honig, 500 g Dinkelvollmehl, 100 g Weizenschrot, 1TL Salz

In einer Schüssel den Sauerteig mit ¼ l Wasser, 100 g Dinkelvollmehl und dem Honig zu einem dünnen Teig verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

Das restliche Dinkelvollmehl, den Weizenschrot, das restliche Wasser, das Salz und den Vorteig mit dem Knethaken verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand gut 10 min durchkneten, bis der Teig nicht mehr klebt und Blasen wirft. Wieder zugedeckt 2 bis 3 Stunden gehen lassen. Nochmals kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen. Dabei die Seiten nach innen schlagen, so daß eine gute Oberflächenspannung entsteht. Auf dem eingefetteten Backblech weitere 30 min gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Eine Schale mit kochendem Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Das Brot mit Wasser bepinseln und auf der untersten Schiene 10 min anbacken. Auf 200 Grad zurückschalten und weitere 40 bis 50 min backen.

Dinkelvollkornkekse

500g Dinkelvollkornmehl, 12 dag Butter, 3 Eier, 16 dag Zucker, 1 Pkg. Backpulver

In einer Schüssel, Butter, Zucker, und Eier schaumig rühren. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl darunter kneten. Den Teig messerrückendick auswalken und gewünschte Formen ausstechen. Diese auf ein befettetes Backblech legen und bei 180 °C backen.

Dinkel-Schinken-Käse-Stangerl

1kg Dinkelmehl, 1 Eßl. Salz, 1/2 lt. Mineralwasser,

20 dag Schweinefett oder Butter 8 dag Germ, 2 EL. Zucker, geschnittener Schinken und Käse.

Germteig bereiten und aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach ca. 5 dag große Stücke schneiden und mit dem Nudelwalker zu einer Zunge ausrollen. Je ein Blatt Schinken und Käse darauflegen, einrollen, mit Ei bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen bei ca. 220 Grad 20 Minuten backen.

Dinkelbrot

1 kg Dinkelvollkornmehl, 10 dag Leinsamen, 10 dag Sesam, 10 dag Sonnenblumen, 1 EL Salz, 2 EL Brotgewürz, 1 Würfel Germ, 1 Liter warmes Wasser

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, in 2 befettete Wandelformen füllen und ins kalte Backrohr stellen.

Bei 190 °C 1 Stunde 15 Minuten backen.

Dinkelkuchen

250 g Butter (Margarine), 200 g Rohrohrzucker, 1 TL Vanillezucker, etwas Rum, 4 Dotter,

250 g Dinkelmehl/oder Dinkelvollmehl, 1 Pckg Reinweinstein Backpulver, 120 g geriebene Haselnüsse, 1 EL Kakao, 1 KL Zimt, 4 Eiklar, 350 g geschälte geriebene Äpfel

Die Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum und Dotter beimengen. Mehl und Backpulver mit Nüssen, Kakao mit Zimt vermischen und kurz unterrühren.

Eiklar zu Schnee schlagen. Den Eischnee und die Äpfel vorsichtig unterrühren.

In eine befettete und bemehlte Backform geben.

Bei ca. 180 Grad ca. 70 Min backen.

Nach dem Erkalten aus der Backform stürzen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihre Weinhandl-Mühle

Zum Online
Shop:



Weinhandl-Mühle

Ölpresse – Getreidemühle – Mühlenladen | Dirnbach 12 | 8345 Straden
Tel.: +43 3473 8286-0 | E-Mail: office@weinhandl-muehle.at | www.weinhandl-muehle.at