Dinkelgebäck

Hallo!
Backt Ihr öfters Euer Brot oder Weckerln selbst? Ich nehme es mir oft vor und schaffe es dann doch nicht. Aber wenn ich dann mal wieder Weckerl backe, nehme ich mir ganz fest vor es öfters zu tun. Selbstgebackenes Gebäck, frisch aus dem Ofen, es gibt nichts besseres.



Heute haben wir Dinkelgebäck gemacht. Mit wir meine ich mich und das kleinste Schürzenfräulein, meine Tochter. Ich war erstaunt, wie toll sie das schon macht. Ich werde Euch Ihre Ergebnisse weiter unten noch zeigen.



Dinkelgebäck

Zutaten:

500 g Dinkelvollmehl

500 g Weizenmehl

1 EL Zucker

100 g Butter

1/4 l Milch

1/4 l Buttermilch

1/4 l Wasser

1 Pkg. frische Hefe

1 TL Salz

Ei zum Bestreichen

Kürbiskerne, Sesam

Bei Hefegebäck sollten immer alle Zutaten Raumtemperatur haben, so kann die Hefe besser aufgehen.

Zuerst Dampfl zubereiten, dafür die Hefe in ein Gefäß bröseln und mit Zucker verrühren. 4 El vom Weizenmehl und 1 El von der Milch hinzugeben und glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort (ich gebe es ins warme Wasserbad) zirka 15 Minuten gehen lassen.

Dinkelvollmehl und Weizenmehl in die Germteigschüssel geben und vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und das Dampfl hineingeben und mit Mehl bedecken. Flüssige Butter, Milch, Buttermilch und Salz zugeben und alles mit dem Knethaken vermengen. Danach nach und nach das Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt wieder im Wasserbad gehen lassen bis er doppelt so groß ist, dann nochmals kurz abschlagen/durchkneten und nochmals gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und gut durchkneten.

TIPP:

Der Teig ist relativ weich, aber Teige mit Vollkornmehl sollten immer weicher sein als Teige mit klassischem Weizenmehl. Vollkornmehl bindet mehr Wasser und quillt nach dem Rasten. Hat Vollkornmehl nicht genug Flüssigkeit ist das Gebäck nach dem Backen hart und nicht fluffig.

Den Teig zu einem Strang formen und gleich große Stücke abschneiden und daraus rundes oder längliches Gebäck formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Kürbiskernen und/oder Sesam bestreuen. Zugedeckt nochmals 10 min rasten lassen. Im Rohr bei 220 °C zirka 12 Minuten backen.





Wie ich schon geschrieben habe, hatte ich heute eine große oder eigentlich eher kleine Helferin. Sie war mit großer Begeisterung bei der Sache. Besonders das Teigkneten und Wecker formen hat ihr Spaß gemacht. Ihre Weckerl waren zwar viel kleiner als unsere und sie hat sie flachgedrückt wie ein Palatschinke aber egal, Hauptsache die kleine Maus hat ein paar unförmige Laiberl dabei, Hauptsache die kleine Maus hat Spaß. Soll ich Euch was sagen, die Weckerls sind trotz aufgegangen uns sind nicht weniger rund als meine. Fazit: ich brauch mir das nächste Mal beim Weckerl formen nicht mehr so viel antun. Es geht auch leichter.
Jetzt aber das Ergebnis vom Mini-Schürzenfräulein.



Na, was sagt Ihr? Hat sie doch toll hinbekommen!

