



Dinkelkäsestangen

Teig:

Dinkel-Vollkornmehl	1.000 g
Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Ökoback Dinkel	80 g
Hefe	80 g
Meersalz	40 g
Butter	40 g
Wasser	<u>ca. 1.200 g</u>
Gesamtteig:	3.440 g

Temperatur: ca. 24° C

Knetzeit: 5 Minuten 1. Gang, 3 Minuten 2. Gang

Teigruhe: 15 Minuten

Aufarbeitung: Nach der Teigruhe werden in den Teig 1.000 g Ziehfett oder Butter in drei einfachen Touren eintouriert. Den tourierten Teig nach kurzer Ruhezeit auf ca. 7 mm ausrollen und auf die Hälfte der Fläche geriebenen Käse (Gouda oder Edamer) aufstreuen. Die freie Teigfläche darüber klappen und leicht anrollen. Den Teig in ca. 5 cm breite und ca. 16 cm lange Streifen einteilen und schneiden. Mit Wasser abstreichen und eine Gewürzmischung (Sesam, Oregano, Paprika, Kümmel) aufstreuen. Die Teigstücke werden zu Schleifen gedreht und auf Backbleche abgesetzt. Bei voller Gare mit Schwaden saftig und zart ausbacken.

Backzeit: ca. 20 Minuten

Backtemperatur: ca. 220° C

Anmerkung: **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**