

Feines Hefegebäck

mit Dinkel



Feines Hefegebäck

mit Dinkel



ZUTATEN

Für 4–6 Personen

Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.

MEHLKOCHESTÜCK

100 ml Milch
20 g Dinkelmehl Type 630

HAUPTTEIG

150 ml Milch (1,5 % Fett)
6 g frische Hefe
95 g Weizensauerteig
100 g Dinkelmehl Type 630
380 g Weizenmehl Type 550
60 g Zucker
40 g Honig
1 Ei
1 Eigelb
4 g Salz
100 g kalte Butter, in Stücken
1 Zitrone, Abrieb
1 Mark einer Vanilleschote

BESTREICHEN

1 Eigelb
1 Ei
1 EL Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

NACH BELIEBEN

20 g Rosinen, eingeweicht
20 g Zitronat
20 g Orangeat

ZUBEREITUNG

MEHLKOCHESTÜCK

Für das Kochstück Mehl und Milch klumpenfrei in einem kleinen Topf verrühren. Kurz aufkochen, sobald das Mehl eindickt, Topf vom Herd nehmen und 1–2 Minuten weiterrühren. Es sollte sich ein dünner, weißer Belag am Topfboden bilden. Das Kochstück in eine kleine Schüssel geben, mit Folie abdecken und mind. 2–3 Stunden kühl stellen. Man kann das Kochstück auch gut am Vortag zubereiten.

HAUPTTEIG

Hefe, Sauerteig und 10 g des Zuckers in lauwarmer Milch auflösen und mit dem Dinkelmehl vermischen. Den Vorteig abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Weizenmehl, Zucker, Honig, Eier zugeben und in der Küchenmaschine kurz auf niedriger Stufe vermischen, danach für 12–15 Minuten sehr gut auskneten. Zum Ende der Knetzeit Butter, Salz, Zitronenabrieb und Vanillemark nach und nach einkneten. Nach Wahl Rosinen, Zitronat, Orangeat hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für 3–4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat. Anschließend nach Wunsch formen (beispielsweise zu einem Zopf oder zu Kugeln) und in Muffinformen oder gefettete Weckgläser geben. Nochmals für 1,5–2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In der Zwischenzeit die Zutaten zum Bestreichen des Hefegebäcks gut verrühren und durch ein feines Sieb laufen lassen. Mit einem Pinsel vorsichtig auf den gegangenen Teig streichen. Optional mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen. Das Gebäck auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Temperatur auf 170 °C einstellen. Je nach Größe der Teiglinge für 25–35 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP

Wer keinen Weizensauerteig zur Hand hat, kann die Menge an Hefe verdoppeln. Mit dem Weizensauerteig erhält der Zopf allerdings eine bessere Konsistenz, ist reicher an Geschmack und hält länger frisch.