



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Topfen
6 EL Kürbiskernöl
15 g Salz
670 g Dinkelmehl
520 g Wasser
35 g Roggenmehl
70 g Sauerteig
4 g Frischhefe
10 g Butter
1 g Honig

Mein persönlicher Tipp

Mit Cremetopfen wird die Konsistenz des Aufstriches besonders fein.



Gerlinde Glawischnig
Bildungsreferentin in Kärnten

Quellen:



Gerlinde Glawischnig: *Privatrezept*

Dinkelstangerl mit Kürbiskernaufstrich



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Kürbiskernölaufstrich: Topfen mit Kürbiskernöl (je nach Belieben) verrühren und mit Salz abschmecken. Es können auch gehackte Kürbiskerne dazugegeben werden.

Dinkelstangerln Vorteig A

- 70 g Dinkelmehl, 370 g Wasser, 15 g Salz gut verrühren unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt.
- Den Teig abdecken und für mindestens 4,5 Stunden auskühlen lassen.

Dinkelstangerln Vorteig B

- Zum Teig A wiederum 600 g Dinkelmehl und 150 g Wasser beigegeben, gut vermengen und eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Hauptteig

- Butter und Honig leicht erhitzen, anschließend 35g Roggenmehl, 70 g Sauerteig und 4 g Frischhefe zugeben und gemeinsam mit Vorteig B zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig bei Raumtemperatur 2 Stunden ruhen lassen. Alle 30 Minuten falten.
- Anschließend den Teig 10 Stunden im Kühlschrank bei ca. 6 ° Celsius zur Gare stellen (am besten über Nacht).
- Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zweimal leicht dehnen und über sich selbst schlagen, dadurch wird der Teig gestrafft.
- Nun Teiglinge abstechen (ca. 70 - 80g), mit beiden Händen etwas langziehen und beide Enden um 180 ° Celsius gegeneinander verdrehen.
- Auf ein Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen und falls erwünscht mit einer Saatenmischung oder groben Salz bestreuen.
- Sofort bei 250 ° Celsius mit Dampf (oder mit einem Wassergefäß im Backrohr) ca. 15 Minuten backen.