



Rezept der Woche

Die wenigsten wissen, dass in Vorarlberg Dinkel angebaut wird. Die Qualität des heimischen Dinkel, hat mittlerweile einen tollen Standard erreicht. Dinkel wird auch als Urweizen bezeichnet. Unser heutiger Weizen ist eigentlich eine weiterentwickelte Züchtung des Ur-Dinkels. Versuchen Sie doch einmal einen Butterzopf mit heimischem Dinkel zu backen. Das Rezept finden Sie hier.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Bio-Dinkel Zopf

Zutaten für 2 große Dinkelzöpfe

- Kochendes Wasser und 75 g Dinkelmehl miteinander verrühren und mit Frischhaltefolie zugedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vorteig (Brühstück)

100 g Wasser, kochend
75 g Dinkelmehl hell

- Danach den Vorteig und die restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Hauptteig

175 g Vorteig
400 g Wasser
30 g Backhefe
840 g Dinkelmehl hell
80 g Zucker
120 g Butter
20 g Salz

- Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde rasten.

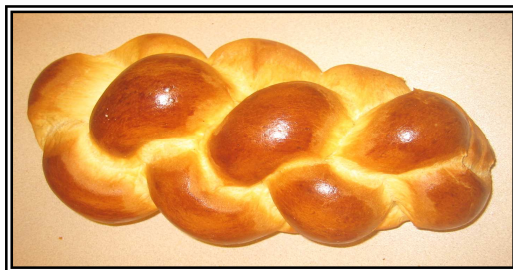
- Den Teig in sechs gleich große Teile teilen, zuerst leicht rund, anschließend schonend länglich rollen.

- Rollen Sie die Teigstrangen leicht konisch zu und formen daraus zwei schöne Zöpfe.

• Wenn Sie eine längliche Backform haben, ist es von Vorteil die Zöpfe in einer solchen zu backen. (Form bitte gut ausbuttern)
Ansonsten legen Sie die Zöpfe auf ein Backblech.

• Mit Plastik zugedeckt gut gären lassen.

• Danach zweimal mit Ei bestreichen und bei ca. 190°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten goldgelb backen.



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc