

Salz-Kümmel Dinnete

Langzeitführung

Zutaten für 4 Dinnete à 425 g:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl 550
20 g	Salz
10 g	Hefe
ca. 750 g	Wasser (kalt)
1 Prise	Brotgewürz

ca. 1.780 g Gesamtteig

Belag:

Kümmel, Salz und Butter

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Siehe Knetzeiten:

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit nassen Händen zu 4x 425 g schweren Portionen ausbrechen.

Anschließend auf einem bemehlten Brett oder einer Gärbox abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig dann 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und nochmals ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Teigportionen mit Wasser absprühen.

Anschließend beliebig mit Salz und Kümmel bestreuen. Zum Schluss auf einen, mit Streumehl bestäubten Backschieber legen und nach Anleitung backen. Nach dem Backen noch mit Butter abstreichen.



Im Holzbackofen:
Bei 320 °C einschießen
Backzeit: 6 – 8 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320 °C
Unterhitze 235 °C
Backzeit: 6 – 8 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten