

Dinnete mit Kamut Langzeitführung

Zutaten für ca. 8 – 9 Stück à 200 g:

Teig:

750 g	Dinkelmehl 630
250 g	Kamut Vollkorn
20 g	Salz
6 – 8 g	Hefe
670 ml	Wasser
	Prise Brotgewürz

ca. 1.698 g Gesamtteig

Belag:

60 g	Mehl
400 g	Schmand oder Sauerrahm
2	Eier
½ EL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Knoblauchgranulat
4 – 5	mittlere Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch oder Zwiebelrohr
200 g	geräucherter, gewürfelter Bauchspeck
	Kümmel

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine 6 – 8 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

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

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach mit nassen Händen 200 g-schwere Portionen ausbrechen und auf einem bemehlten Brett oder einer Gärbox abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden, in etwas Butter andünsten, über einem Sieb abtropfen lassen und auskühlen lassen. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Für den Belag das Mehl mit Sauerrahm, Ei, Salz und den Gewürzen zu einem sämigen Teig verrühren und mit den angedünsteten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Am nächsten Tag die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Mehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden. Den Belag mit einem Löffel bis etwa 1 cm vor dem Rand gleichmäßig aufstreichen und mit etwas Speck und Kümmel bestreuen.

Am Besten schmecken sie ofenfrisch.

Anleitung



Mit nassen Händen in Portionen brechen



Abgedeckt 15 Minuten in einer Gärbox ruhen lassen



Wie eine Pizza ausziehen



Mit dem Belag bestreichen und backen



Im Holzbackofen:
Bei 340 °C einschießen
Backzeit: 4 – 5 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320 °C
Unterhitze 230 °C
Backzeit: 4 – 5 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 4 – 5 Minuten