



Dinkelknauzen

Zutaten für 17 Knauzen:

- 1000 g Dinkelmehl 630 oder
je 500 g Dinkelmehl 630
und Weizenmehl 550
- 20 g Salz
- 5-10 g Hefe
- ca. 700 ml kaltes Wasser
- Streumehl
(zum Bestreuen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine 8-10 Minuten zu einem glatten und glänzenden Teig kneten.

Danach den abgedeckten Teig im Kühlschrank oder in einem sehr kühlen Raum (ca. 10°C) über Nacht in einer ausreichend großen Schüssel ruhen lassen. Aus dem Teig 100 g schwere Knauzen formen und sofort in den Ofen geben.

Wichtig:

Werden die Knauzen direkt auf dem Stein gebacken, den Boden der Knauzen mit Streumehl bestreuen damit sie nicht kleben bleiben.



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C.
Nach dem Einschießen Ofen
ausschalten und 15 Minuten
backen.



Im Haushaltsbackofen:
250° C. Backzeit 15 Minuten.