

KIPFERL MIT EINKORN

SAFTIGE WEIZENKIPFERL MIT EINKORNVOLLKORNMEHL



STÜCK

16 à 60g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

EINKORNVORTEIG

80g	Einkornvollkornmehl
55g	Vollmilch 25°C
5g	Backhefe

HAUPTTEIG

100g	Vollmilch 26°C
380g	Weizenmehl 700
80g	Einkornvollkornmehl
60g	Butter
60g	Zucker
8g	Salz
10g	Backhefe
4g	aktives Gerstenmalz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28 °C



Teigruhe 45-60 min



Backtemperatur 225°C



Backdauer 11-13 min

1. EINKORNVORTEIG

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 3 Stunden rasten lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig und alle anderen Zutaten mischen und so lange kneten bis ein glatter homogener Teig entsteht. In der Küchenmaschine auf langsamster Stufe rund 6-7 Minuten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 8 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26-28°C. Den Teig dann 45-60 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und in 16g große Stücke (ca. 60g) teilen. Die Teiglinge rundscheifen, auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für rund 15-20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die runden Teiglinge nun beidseitig mit Roggen 500 bemehlen und mit einem Rollholz oval ausrollen. Aus den ausgerollten Teiglingen nun die Kipferl wickeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und für 20-30 Minuten rasten lassen.

Backen

Das Backrohr auf 190°C vorheizen, das Blech mit den gegangenen Teiglingen einschieben und mit Schwaden ca. 11-13 Minuten goldgelb backen. Danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.