



buttermuchen mit dinkelmehl

i

zutaten

Vorteig

425 g Weizenmehl 550
50 g Dinkelmehl 630
50 g Dinkel- oder Roggenanstellgut (5°C)
50 g Apfelmark (ungesüßt)
50 g Zucker
9 g Salz
175 g Milch (3,5% Fett, 5°C)
50 g Ei (5°C)
7,5 g Frischhefe
75 g Butter (5°C)

Belag

125 g Butterflocken
100 g Mandelblättchen
Zucker nach Belieben



zubereitung

Zucker und Hefe in der kalten Milch (3,5% Fett) auflösen, zusammen mit Dinkelmehl und 50 g Anstellgut, Apfelmark, Salz und Ei 5 Minuten auf niedrigster Stufe und dann 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und sich von der Schüssel lösenden Teig kneten. Butter in Stücken zufügen und weitere 3-5 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur (ca. 20°C) ruhen lassen.

Den Teig auf Haushaltsblechgröße ausrollen, auf das Blech legen und mit Klarsichtfolie abdecken. 2 1/2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Den Teig mit Butterflockchen, Mandelblättchen und Zucker belegen.

Bei 220°C fallend auf 180°C 30 Minuten mit Dampf backen.