

## **Dinkel/Roggen** (Eigenkreation)

**Vortag:** 100 g Wasser, 100 g Roggenmehl 997 (alternativ 1150), 25 g Anstellgut vermengen und über Nacht stehen lassen

**Backtag:** 350 g Wasser (alternativ 175 g Malzbier + 175 g Wasser) mit 25 g Hefe bei ca. 37° C, 3 Minuten verrühren

Sauerteig dazugeben, 400 g Dinkelmehl 1050, 200 g Roggenmehl 997 (alternativ 1150), 20 g Salz, 1 TL Backmalz für 5 Minuten verkneten (alternativ im Thermomix 5 Minuten Teigknetstufe)

Den Teig mittels eingöltem „Geizhals“ (=Teigschaber) und geölten Fingern 4 - 6 x falten und in einen kleinen Römertopf oder in den kleinen Zaubermeister von TPC legen - einschneiden nach Belieben - Deckel auflegen und in den kalten Backofen schieben.

Bei 230° C Ober-Unterhitze, unterste Schiene, 1 Stunde backen

*Gutes Gelingen und guten Appetit*