

Dinkel-Dreams 2

Kochbuch und Backbuch



K.D. Michaelis

Vorwort

Dinkelmehl-Typen

Bei Dinkelmehl unterscheidet man die Typen:

- **630**
- **812** und
- **1050.**

Den Typ 812 findet man in normalen Supermärkten kaum, weshalb man normalerweise lediglich mit den anderen beiden arbeitet.

Die Typ-Nummer gibt dabei an, wie viele Mineralstoffe jeweils in 100 Gramm Mehl enthalten sind. Sprich Dinkelmehl 630 liefert 630 Milligramm Mineralstoffe auf 100 g Mehl und die Type 1050 analog dazu 1.050 mg.

Type 630: Sehr helles Mehl, das sich für Kuchen, Brot, Brötchen und anderes Kleingebäck eignet.

Type 812 und 1050: Deutlich dunkleres Dinkelmehl. Ideal zum Brotbacken und für herzhafte Backwaren.

Trockenhefe / frische Hefe

1 Päckchen **Trockenhefe** mit 7 Gramm Inhalt entspricht **einem halben Würfel Frischhefe** mit 21 Gramm.

Will man einen ganzen Würfel frischer Hefe durch Trockenhefe austauschen, benötigt man folglich 2 Päckchen der getrockneten Hefe.

Inhaltsverzeichnis

1. Brote und Brötchen

- Dinkel-Bauernbrot
- Dinkel-Focaccia (Quark-Öl-Teig)
- Dinkel-Teff-Landbrot
- Dinkel-Weißbrot (für Tramezzini)
- Low-Carb-Brot / Quark-Mandelbrot

2. Leckere Hauptgerichte und Snacks mit Dinkelmehl

- Apfelschmarrn
- Quark-Öl-Pizzateig (ohne Hefe)
- Reisauflauf mit frischen Früchten
- Zucchinipuffer

mit selbstgebackenem Dinkelbrot

- Croûtons / Brotwürfel
- Focaccia-Varianten kalt/warm
 - Griechische Focaccia
 - Margherita-Focaccia
 - Südtiroler Focaccia
- Himbeer-Feldsalat
- Obatzter
- Pesto-Brot-Duo
 - Grünes Pesto / alla Genovese
 - Rotes Pesto / Pesto Rosso
 - Bärlauch-Pesto
- Radieschen-Meerrettich-Creme
- Strammer Max Spezial

mit Dinkelnudefn

Dinkel-Pasta selbstgemacht
Pasta Amatriciana
Pasta Asparagi al Limone
Pasta Bolognese
Pasta Carbonara
Pasta Emiliana
Pasta Gambanero
Pasta Messinese
Pasta mit Pesto alla Genovese
Pasta Quattro Formaggi
Pasta al Salmone
Pasta Spinaci e Gorgonzola
Pasta Tonno
Pasta Zucchine e pollo
Schinkennudeln

3. Kuchen und Torten

Beerenkuchen
Käsekuchen/Quarkkuchen (schnell)
Pfirsich-Mandel-Rührkuchen
Rhabarber-Apfel-Kuchen
Zitronen-Apfel-Cranberry-Cake
Zitrus-Cheesecake

4. Süße Kleinigkeiten

Amerikaner
Baileys-Creme (mit Butterplätzchen)
Butterplätzchen
Donuts
Espresso-Creme (mit Butterplätz.)
Spekulatius
Spekulatius-Creme

Spitzbuben

1. Brote und Brötchen

Dinkel-Bauernbrot (lange Teigruhe)

Dinkel-Focaccia (Quark-Öl-Teig, hefefrei)

Dinkel-Teff-Landbrot

Dinkel-Weißbrot (auch als Tramezzini)

Low-Carb-Brot / Quark-Mandelbrot (ganz **ohne**
Dinkelmehl)

Dinkel-Bauernbrot

250 **lauwarmes** Wasser
ml

10 g **frische** Hefe

1 TL Zucker

500 g Dinkelmehl Type **630**

75 g Roggen-Sauerteig

10 g Salz

25 g Brotgewürz (z.B. gemahlener Koriander, Fenchel und Kümmel)

15 g Backmalz (vermahlener und vermälzter Roggen)

3 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl

Das **lauwarme** Wasser in eine Rührschüssel geben und die **frische** Hefe hineinbröckeln. Den Zucker hinzufügen und alles mit einer Gabel durchrühren, damit es sich vermischt und sich die Hefe auflöst. Mit einem Baumwolltuch abdecken und **15 Minuten** an einem warmen Ort quellen lassen.

Die **Hälfte** des Dinkelmehls (**250 g**) hinzugeben und mit dem elektrischen Handmixer mit Knethaken auf kleiner Stufe verrühren und dann mit einer höheren Stufe glattrühren. **3 bis 4 Stunden - oder auch über Nacht** bei Zimmertemperatur **zugedeckt** aufgehen lassen.

Die **restlichen 250 g** Dinkelmehl und den Sauerteig wieder mittels der Knethaken und dem elektrischen Handmixer

unterkneten. **Abgedeckt** weitere **30 Minuten** aufgehen lassen.

Jetzt erst Salz, Brotgewürz, Backmalz und das Öl hinzufügen und entweder mit dem elektrischen Handmixer oder per Hand nochmals gründlich durchkneten. **5 bis 10 Minuten** wären super. Mit etwas Dinkelmehl **leicht** bestäuben, wieder **zudecken** und nochmals **2 bis 3 Stunden** gehen lassen.

Backofen auf **230°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Brotteig auf das Backpapier stürzen und die Oberfläche zwei- oder dreimal **leicht** mit einem spitzen Messer einschneiden. Auf der **zweiten Schiene von unten** bei **230°C Ober-/Unterhitze 25 Minuten** lang backen. Dann die Temperatur **auf 200°C** Ober-/Unterhitze **reduzieren** und das Dinkel-Bauernbrot **weitere 30 Minuten** fertigbacken.

Vor dem Anschneiden etwa **2 Stunden abkühlen** lassen.

Dieses Dinkel-Bauernbrot hat zwar eine lange Teigreife, aber dafür schmeckt es auch besonders gut und ist besser verdaulich. Wenn man es über Nacht ruhen lässt, kann man es auch gut vorbereiten.



Dinkel-Focaccia (Quark-Öl-Teig - ohne Hefe)

200 g	Magerquark
125 g	Olivenöl (oder Sonnenblumenöl)
9 g	Salz
1	Ei
1 Prise	Zucker
400 g	Dinkelmehl Type 630
15 g	Backpulver
50 g	flüssige Schlagsahne (oder Milch)
etwas	getrockneter Rosmarin oder Basilikum

In einer Rührschüssel Quark, Olivenöl, Salz, Ei und Zucker mit einem **Schneebesen** kurz glattrühren. Dinkelmehl, Backpulver und Sahne hinzufügen und mit dem elektrischen Handmixer mit **Knethaken** anfangs mit niedriger Rührstufe, dann schneller zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in eine Frischhaltebox mit Deckel oder in **Frischhaltefolie** gewickelt für **15 Minuten** im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf **225°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig **portionsweise** zwischen den Händen zu Knödeln drehen, diese anschließend auf das Backpapier legen und **flachdrücken**, bis sie ungefähr noch einen **guten**

Zentimeter hoch sind. Das werden dann in etwa brötchengroße Focaccia-Brote.

Mit dem **Ende** eines Teelöffelstiels einige Vertiefungen in den Teig drücken und die kleinen Focaccia-Brote noch mit **etwas** getrocknetem Rosmarin **und/oder** Basilikum bzw. Kräutern nach Wunsch bestreuen.

Auf der **zweiten Schiene von unten** bei **225°C Ober-/Unterhitze** circa **25 Minuten** lang backen. **5 Minuten abkühlen** lassen und am besten noch warm genießen. Frisch zubereitet schmeckt die Focaccia am besten. Sie lässt sich aber auch kalt gut essen und ganz nach Wunsch belegen. Rezepte dafür folgen später bei den *Hauptgerichten und Snacks mit Dinkelbrot*.

Focaccia aus restlichem Pizzateig von Seite →

Dies ist der **gleiche, schnell zubereitete Quark-Öl-Teig, wie für die Pizza von Seite →**. Weshalb sich die Focaccia-Brote auch super und **extraschnell aus übriggebliebenem Pizzateig zubereiten lassen**. So ist dieses Rezept auch entstanden. Ich hatte nur eine **einzelne Pizza aus dem Teig gemacht** und kein ganzes Blech voll.

Den **übrigen Teig** habe ich einfach in Frischhaltefolie gewickelt (es geht natürlich auch eine Kühlbox mit Deckel) und ihn in den **Kühlschrank** gegeben. Der Teig lässt sich **auch am Folgetag** noch super verwenden. Er reicht dann (je nach Größe der vorher gemachten, einzelnen Pizza) immer noch für etwa **4 kleine Focaccia-Brote**. Die **ganze Teigmenge** reicht je nach Größe der einzelnen Brote **für etwa 6 Stück**.

**Weiter mit Backofen vorheizen,
wie oben beschrieben.**

Leckere Rezept für **warme Varianten**, wie **Margherita-Focaccia oder Griechische Focaccia** und natürlich auch für die **kalte Südtiroler Focaccia** findet Ihr bei den **Hauptgerichten und Snacks mit Dinkelbrot** auf den Seiten → bis →.



Dinkel-Teff-Landbrot

50 ml	lauwarmes Wasser
10 g	frische Hefe
1 TL	Zucker
400 g	Dinkelmehl Type 630
100 g	Teffmehl (äthiopische Zwerghirse)
2 TL	Salz
1 TL	gemahlener Koriander
1 TL	gemahlener Kümmel
1 TL	gemahlener Thymian
2 EL	Apfelessig
140 g	Naturjoghurt
60 g	Speisequark 40% Fett i.Tr.
300 ml	lauwarmes Wasser

In einer **kleinen** Schüssel die 50 ml **lauwarmes** Wasser mit der **zerbröckelten, frischen** Hefe und dem Zucker mit einem Löffel verrühren und **10 Minuten** ruhen lassen.

In einer Rührschüssel das Dinkel- und das Teffmehl mischen. Salz und Gewürze sowie Essig, Joghurt, Quark und die 300 ml **lauwarmes** Wasser hinzufügen und mit dem elektrischen Handmixer mit Knethaken gut verkneten.

Anschließend mit ein **klein wenig** Dinkelmehl bestäuben und mit einem Baumwolltuch zugedeckt etwa **1,5 bis 2 Stunden** gehen lassen.

Den Backofen auf **230°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Brotteig daraufgeben. Um das Brot herum **etwas** Wasser auf das Backpapier tröpfeln und das Brot auf der **mittleren** Schiene bei **230°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten** lang backen.

Die Temperatur auf **180°C Ober-/Unterhitze reduzieren** und das Landbrot weitere **35 bis 40 Minuten** backen. Das Brot **vollständig** auskühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.