

Dinkel-Toasties

Zutaten (für 12-15 Stück):

- 230 ml (z.B. aus Soja oder Hafer) Pflanzendrink
- 0,5 Würfel frische Hefe
- oder: 1 Päckchen Trockenhefe
- 10 g Zucker
- 10 g Salz
- 450 g Dinkelvollkornmehl
- 75 g kalte Margarine
- etwas Hartweizengrieß

Pflanzendrink in einem kleinen Topf auf etwa 38 Grad erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker, Salz und Margarine in eine Rührschüssel geben. Die Hefe-Milchmischung dazugeben und alles 3 Minuten kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken, d.h. mithilfe der Handflächen von außen nach innen falten, bis er eine runde Form erhält. Abgedeckt 60-90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder Glas (Durchmesser etwa 7 cm) ausstechen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Toasties in etwas Hartweizengrieß wälzen. In einer Pfanne ohne Öl von jeder Seite circa 1,5 Minuten anbraten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 5 Minuten im Ofen backen. Dann wenden und weitere 7-10 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 13.01.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen