

# Thermomix-Rezepte

---

## Dinkel-Krusti

300 g Dinkel mit 400 ml Wasser mischen und **24 Std.** quellen lassen.  
Dann Wasser abgießen und auffangen

Abgetropften Dinkel **1.30 Min. St. 8** zerkleinern  
Einweichwasser auf 300 ml auffüllen und dazugeben

½ Würfel Hefe

1 ½ TL Salz

450 g Mehl Type 405 **5 Sek. Stufe 5, dann 4 Min. Brotstufe**  
2-3 Stunden gehen lassen, zwischendurch von Hand  
immer wieder durchschlagen

Backofen vorheizen auf 200°C

10 größere Brötchen formen, mit Wasser bestreichen oder in Mehl tauchen  
20 Min. gehen lassen

Temperatur auf 180°C reduzieren.

Backzeit ca. 20 Min.