

## Berliner

### Zutaten

#### Vorteig

<b>160g</b>	Dinkelmehl Typ 630
<b>160ml</b>	Milch
<b>10g</b>	Hefe

<b>140g</b>	Einkorn Vollkornmehl "extrafein"
<b>60g</b>	Dinkelmehl Typ 630
<b>5g</b>	Flohsamenschale
<b>18g</b>	Zucker
<b>4g</b>	Salz
<b>1</b>	Ei
<b>100ml</b>	Milch
<b>40g</b>	Butter



### Zubereitung

#### Vorteig herstellen

- Hefe in der Milch auflösen und mit einem Schneebesen das Dinkelmehl glatt einrühren
- **2 Std bei ca. 26°C** (evtl. auf der Heizung) oder über Nacht bei Raumtemp. gehen lassen

#### Hauptteig herstellen

- Einkornmehl mit der Milch locker vermengen und **2 Std** quellen lassen
- Dinkelmehl mit Flohsamenschale, Zucker und Salz vermischen und zugeben
- Das Ei und den Vorteig zugeben und alles zusammen **5 Min** langsam kneten

- weiche Butter zugeben und weitere **2-3 Min** langsam kneten
- Teig in eine geölte Schüssel geben und **2 Std** bei Raumtemp. (**ca. 21°C**) gehen lassen
- nach jeweils **1 Std** den Teig von allen Seiten dehnen + zur gegenüberliegenden Seite falten
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte jeweils ca. **50 - 60g** schwere Stücke abstechen
- Jedes Teigstück sternförmig zur Mitte falten.
- Das Teigstück umdrehen, so dass die gefaltete Seite unten liegt. Mit der leicht bemehlten, hohlen Hand rundschleifen
- Die Teiglinge auf ein bemehltes Brett legen, etwas flach drücken und mit einem Tuch abgedeckt **45 Minuten** gehen lassen
- **1 Liter** Frittieröl in einem großen Topf nicht zu stark erhitzen (**Stufe 3-4**)
- Teiglinge vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen und von beiden Seiten hellbraun ausbacken
- Berliner mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett nehmen, auf einem Gitter abtropfen und erkalten lassen
- Himbeer- oder Johannisbeermarmelade mit einer Spritztülle seitlich in die Berliner einspritzen
- mit Puderzucker bestäuben und genießen

*Aus dem Teig kannst du auch Faschingskrapfen (ohne Marmelade) herstellen. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick aus und schneide ihn mit einem Teigrad in Rauten. Nachdem der Teig gegangen ist, die Rauten im Öl ausbacken und anschließend in Zimt-Zucker wälzen*