

Dinkel - Roggen Knusperle



BACKZEIT
(MIN)

50

ZUTATEN

180g Roggenvollkornmehl
320g Dinkelmehl
¼ Hefewürfel (etwa 10g)
1 TL Zucker
280g Wasser
2 gestr. TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser zusammen mit dem Zucker auflösen und für etwa 10 Minuten zur Seite stellen und schäumen lassen.
2. Dann in der 4 l-Edelstahlschüssel zuerst die Mehle und anschließend das Salz hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Nach der Gehzeit den Teig auf die bemehlte Backmatte geben, mit Mehl bestäuben und mit einer Teigkarte in 4 Stücke teilen. Rundwirken, einschneiden und bemehlen. Anschließend z.B. in die Ofenhexe legen.
4. In den kalten Backofen schieben und bei 250°C Ober-/Unterhitze für ca. 50 Minuten backen.
5. Weitere leckere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

