



... by Dagmar Jahn

Familien Knusperle

Zutaten

260 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe
5 g Rohrzucker
400 g Dinkelmehl Nr. 630
150 g Roggenmehl Nr. 1150
2,5 TL Salz
5 g Backmalz
2TL Roggensauerteigpulver
10 g dunkler Balsamico
150 g Naturjogurt



Zubereitung

Hefe im Wasser mit dem Rohrzucker auflösen.
Alle anderen Zutaten nach und nach in der Reihenfolge wie angegeben, vermengen und gut kneten.
Teig mindestens 90 min gehen lassen.
Ofenmeister leicht bemehlen und den Teig hineingeben.
Mit einem spitzen Messer ca. 1cm einschneiden und wieder ein wenig bemehlen.
Mit Deckel 1h im vorgeheizten Backofen bei 230° backen.
Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten backen.
So wird die Kruste wunderbar knusprig.