



... 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
2 TL Roggensauerteigpulver
10 g dunkle r 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 Minuten gehen lassen.
Ofenmeister leicht bemehlen und den Teig hinein geben.
Mit einem spitzen Messer ca. 1 cm einschneiden und wieder ein wenig bemehlen.
Mit Deckel 1 Stunde im vorgeheizten Backofen bei 230°C backen. Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten backen.
So wird die Kruste wunderbar knusprig.

Ihr
GUNST *Küchenzauber*