

Roggen-Dinkel-Kröstchen aus dem kleinen Zaubermeister



Zutaten:

- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 2 TL Salz
- 2 TL Sauerteigpulver
- 10 g Hefe
- 350 g Wasser

Zubereitung:

- Das Wasser mit der Hefe im Mixtopf auflösen - 3 Min./37°/Stufe2
- restliche Zutaten hinzugeben und 5 Min./Teigknetstufe kneten lassen
- Teigling in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt den Teig 45 Min. ruhen lassen
- den Teigling auf die bemehlte Teigmatte geben und den Teigling solange falten, bis sich eine ovale Form gebildet hat.
- mit einem scharfen Messer den Teigling einschneiden und leicht bemehlen (Streufix)
- gib nun den Teigling in den kleinen Zaubermeister - lege den Deckel auf und ab damit in deinen kalten Backofen.
- Ober-/Unterhitze 230°/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Fachberatung mit Onlineshop

<https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>