Melli`s Knusperkrüstchen

Backofen: **230° C Ober-/Unterhitze**
Backzeit: **ca. 55 min**
Zubehör: **kleiner Zaubermeister "Lily"**

Zutaten:

250 g Wasser
10 g Hefe
2 TL Ahornsirup
250 g Weizenmehl Type 550
250 g Roggenmehl Type 1150
100 g griechischer Joghurt
2 TL Salz
1 EL heller Balsamico
1 ML Brotbackmittel

Zubereitung:

Wasser und Hefe verrühren.
(TM: 3 min / 37°C / Stufe 1)

Mehle, Ahornsirup, Joghurt, Salz, Balsamico und Brotbackmittel zufügen und gut verkneten.
(TM: 4 min / Knetstufe)

Teig in eine bemehlte Schüssel mit Deckel geben und ca. 1 h gehen lassen.

Lily leicht fetten und mit Mehl ausstäuben.
Backofen anheizen.

Nach der Gehzeit Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und mehrmals falten.
Zu einem Laib formen, in die Lily setzen, mit einem Messer einritzen und mit Mehl bestäuben.

In den noch aufheizenden Ofen auf mittlerer Schiene ca. 55 min mit Deckel backen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: eigen