



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

Zubereitung:

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

Mehle, Ahornsirup, Joghurt, Salz, und Balsamico
 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.

