



LILY'S KNUSPERKRÜSTCHEN AUS DEM KLEINEN ZAUBERMEISTER

- Der Kleine Zaubermeister ist ideal für kleine Brote bis 500 g Mehl.

ZUTATEN

- 10 g Hefe
- 2 TL Ahornsirup (oder Honig)
- 250 g lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Roggenmehl Typ 1150
- 100 g griechischer Joghurt
- 2 TL Salz
- 1 EL dunklen Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

- Hefe und Wasser im Thermomix 2 Minuten/37°/Stufe 1 auflösen.
- Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
- Den Teigling in eine bemehlte Glasschüssel umfüllen, abdecken und 45 Minuten ruhen lassen.
- Den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage gleiten lassen und mit der Teigunterlage den Teig so oft es geht falten und in eine ovale Form bringen.
- Nun den geformten Teigling in den Kleinen Zaubermeister lege, mit bemehlen und mit einem Messer einritzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 1 Stunde backen.
- Nach dem backen sofort aus dem Kleinen Zaubermeister rausnehmen und auf dem Auskühlgitter abkühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de