

Dinkel-Roggen-Knusper



Frisches Brot – einfach selbst gebacken. Bei mir seit Jahren schon im *Ofenmeister (3l) von Pampered Chef®*. Das halbe Rezepte könnt ihr alternativ aber auch für den *Kleinen oder den Runden Zaubermeister* nehmen. Probiert's aus!

430 g Wasser

20 g Hefe

30 g Honig **2 Min./37°C/Stufe 2**

520 g Dinkelmehl, 630er

80 g Roggenmehl 997er

15 g Öl

15 g Salz

2 TL Backmalz (optional) **4 Min./Teigstufe** verkneten. Anschließend in die Glasform *Große Nixe 2 l* oder in eine *Edelstahlschüssel 3,8l* umfüllen und 1 Stunde verweilen lassen.

Nun den Teig auf die mit dem *Edelstahl-Streufix* bemehlte

Teigunterlage geben, den Teig ca. 10-12 x „falten & schleifen“, dann in den mit Haferflocken ausgestreuten Ofenmeister geben, mit Deckel verschließen und in den Backofen auf **untereste Schiene bei 240°C ca. 50 Min.** backen.

Anschließend Deckel öffnen, für 5 Min. kurz ruhen lassen, dann aufs Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Mit kulinarischem Gruss, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de

Zu meinem PamperedChef Shop: [Klick hier](#)

