

Knusprige Dinkel-Bürli

Hier kommt das Glück aus dem Ofen! Diese knusprigen Brötchen gelingen im Hand um drehen. Lassen sich super vorbereiten, da der Teig im Kühlschrank ruhen muss und sich für 3-4 Tage frisch hält. Insgesamt für 24 Teiglinge ausreichend.

200 g Roggenmehl

800 g Dinkelmehl

680 g Wasser

1 Würfel Hefe

2 TL Meersalz alles **3 Min./Teigstufe** kneten.

Anschließend den Teig in eine große Schüssel umfüllen (klebt sehr!) Teigreste nochmals auf Stufe 10 abschleudern, um alles raus zu bekommen. Nun den Teig abgedeckt **in den Kühlschrank über Nacht** stellen.

Am nächsten Tag nun den Backofen **auf 250° Ober-/Unterhitze** vorheizen. Mit einem bemehlten Esslöffel „Nocken“ abstechen/entnehmen und aufs mit Backpapier belegte Rost legen. Jetzt mit Wasser bestäuben und auf zweit unterste Schiene nun **ca. 18-20 Min. knusprig backen**. Mit Wasser bestäuben, ein Handtuch zum abdecken für 5 Min. darüber legen. Anschließen genießen!

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de

