

Joghurt-Kröstchen

210 g Wasser
5 g Hefe
1 TL Honig
200 g Weizenmehl Typ 550
220 g Dinkelmehl Typ 1050
60 g Roggenmehl Typ 1150
1,5 TL Salz
100 g Naturjoghurt



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Honig und Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt in der großen Nixe **ca. 1-1,5 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage mit Mehl aus dem Streufix mehrfach falten,
in den kleinen Zaubermeister „Lily“ legen, bemehlen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **240 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde**
backen, anschließend ggf. noch **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.