

# Lilys Krüstchen

300 g Wasser  
5 g Hefe  
1 TL Honig  
200 g Dinkelmehl 630  
130 g Weizenmehl 550  
130 g Roggenmehl 1150  
1,5 TL Trockensauerteig  
1,5 TL Salz



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

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

Alle übrigen Zutaten einkneten.  
(im TM. **4 min./Teigknetstufe**)

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

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

Mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel **1 Stunde** backen, ggf. weitere 5-10 min. ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.