

Dinkel-Joghurt-Kipferl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

400 G	Dinkelvollkornmehl
400 G	Dinkelweißmehl
200 G	Roggenmehl
250 ML	Naturjoghurt
20 G	Salz
1 EL	Honig
1 WÜRFEL	Germ
40 G	Butter
CA. 400 ML	Wasser

Zubereitung

1. Mehl in einer großen Schüssel mischen.
2. Butter in Würfel schneiden, mit dem Germ im warmen Wasser auflösen.
3. Mit den restlichen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, bei Bedarf noch Wasser oder etwas Mehl hinzufügen.
4. Der Teig sollte nicht zu klebrig sein, rasten lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
5. Teigstücke abschneiden und Kipferl formen.
6. Auf einem Blech nochmal etwas aufgehen lassen, mit Wasser besprühen mit etwas Roggenmehl besieben.
7. Im Backofen bei 200° ca. 12 Minuten backen.