

AGRILUNA- „Kruschdl“

für den KLEINEN Zaubermeister „Lily“

Zutaten:

- 130g Wasser
- 5g Hefe
- 5g Zuckerrübensirup/oder Zucker/ oder Honig
- 80g Roggenmehl 1150
- 200g Dinkelmehl 630
- 10g **AGRILUNA-** Leinmehl
- 10g **AGRILUNA-**Amaranthmehl
- 1TL Salz
- 1 TL Roggensauerteig (Pulver) oder 25g flüssigen Roggensauerteig (Seidenbacher)
- ½ TL Backmalz (muss aber nicht sein)
- 5g dunkler Balsamico-Essig
- 80g Naturjoghurt 3,5%

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup vermengen und **2 Min./37Grad/2 Stufe** erwärmen.

Alle anderen Zutaten dazu geben und **3 Min./Knetstufe** durchkneten.

OHNE THERMOMIX:

Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist und die Hefe + den Zucker einrühren. Dann die restlichen Zutaten außer dem Essig, in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Eine Mulde ins Mehl drücken, die Hefemilch hineingießen und 15 Minuten stehen lassen! Anschließend ca. 7-8 Minuten durchkneten und den Essig während des Knetens hinzugeben.

Den Teig in eine Schüssel geben, den Deckel schließen und 60-90 Minuten gehen lassen.

Der große Ofenmeister wird gefettet und bemehlt und der **Backofen auf 230 Grad Ober-und Unterhitze aufgeheizt!**

Der gegangene Teig wird gefaltet, bis ein straffer Laib entsteht und dann in den gefetteten + bemehlten Zaubermeister Lily gesetzt. Nun wird der Teigling bemehlt und mit einem scharfen Messer eingeschnitten.

Jetzt kommt der geschlossene Zaubermeister in den vorgeheizten Backofen.

Nach 45 Minuten wird der Deckel entfernt und bei Sichtkontakt, nochmal 2-5 Minuten nach gebacken. So kann jeder seine gewünschte Kruste erzeugen!



Guten Appetit!