



Joghurtkrusties

Zutaten:

- 240 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 350 g Weizenmehl 550
- 175 g Roggenmehl 1150
- 1 EL Anstellgut (*nur wenn du eines hast – ansonsten ersatzlos weglassen*)
- 100 g Naturjoghurt
- 10 g Salz
- 1 TL Honig / Agavendicksaft
- 2 EL Balsamico



Zubereitung:

- Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen (**TM & Kenwood: 3 Min – 37°C – Stufe 1**)
- Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig kneten (**TM: 4 Min – Teigknetstufe / Kenwood: Programm Teig kneten**)
- Teig in eine gemehlte Schüssel mit Deckel umfüllen, mit etwas Mehl bestreuen und ca. 1,5 Stunden gehen lassen bis sich der **Teig verdoppelt** hat
- Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 8 gleich große Stücke teilen. Jeden Teigling falten und rund schleifen. **Die Teiglinge sollen am Ende gut Spannung haben.**
- Die Teiglinge gut **mit Wasser besprühen**, ca. 1 cm tief einschneiden und in die bemehlte Ofenhexe setzen.
- Auch den **Deckel der Ofenhexe mit Wasser einsprühen**, dann mit der nassen Seite nach unten auf die Ofenhexe setzen. So ca. **10 Minuten** gehen lassen
- in dieser Zeit den Backofen auf **230 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen, das Gitter ist dabei wie immer im unteren Drittel.
- Nach den 10 Minuten Gehzeit die Ofenhexe samt Deckel in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. **25 Minuten mit Deckel** backen.
- Danach den Deckel abnehmen und die Semmeln bis zur gewünschten Bräune weiterbacken. Bei mir sind das meist nochmal 10 Minuten.
- Nach Ende der Backzeit die Semmeln auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
- Tipp zur Übernachgare
 - Bereite den Teig nur mit 5 g Hefe am Abend vor und stelle ihn direkt nach der Zubereitung in den Kühlschrank. Am Morgen nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank, formst die Semmeln und lässt sie gehen bis sie sich vergrößert haben. In dieser Zeit den Backofen vorheizen und wie im Rezept beschrieben backen.

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugud-und-lecker.de

🌐 www.saugud-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>