



Joghurt- Ecken

pamperedⁱchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ●●●●●

 8 Stück

 2 Stunden

Zutaten

350 g Dinkelmehl Typ 1050
100 g Dinkelvollkornmehl
10 g frische Hefe
50 g Körner
150 g Joghurt
20 g weiche Butter
ca. 170 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 TL Zuckerrübensirup
1 EL Balsamicoessig
Wasser zum Bestreichen
Körner zum Bestreuen

Zubereitung

Hefe in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Hefemischung zu einem glatten Teig kneten lassen. Das dauert ca. 3 Minuten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig 3-4 Mal falten und mit den Fingern flach drücken, bis er einen Durchmesser von ca. 20 cm hat. Dann wie eine Torte in 8 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück mit ein wenig Wasser benetzen und in Körnern wälzen. Auf dem Zauberstein legen und nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Gleichzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backen Sie für ca. 20 Minuten. Sollte die Oberfläche zu braun werden, decken Sie sie einfach mit einem Stück Alufolie ab und backen Sie weiter.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

