Roggenkipferl

- 200 g Dinkelmehl 630
- 100 g Roggenmehl 997/1150
- 20 g Hefe/über Nacht 5g
- 100g Hartweizengries
- 15 g Salz
- 1TL Honig
- 150 g Wasser
- 150 g Milch
- 10 g Sonnenblumenöl

Wie immer alles zusammen!

Thermomixbesitzer 4 Minuten rühren
Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten rühren

In die große Edelstahlschüssel geben und mind. 1 Stunde gerne auch 2,3,4 Stunden oder auch über Nacht gehen lassen.
Wer den Teig über die Nacht gehen lässt, nimmt bitte nur 5g Hefe.
Teig wie in den Bildern weiterverarbeiten. Kipferl ca. 30 Minuten ruhen lassen, auf den vorgeheizten Stein legen und bei 230 Grad etwa 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de