

# Knusperle

## Zutaten:

350 ml Milch 1,5% Fett

10 g frische Hefe

1 TL Zuckerrübensirup

1 ½ TL Salz

1 TL Backmalz

350 g Dinkelvollkornmehl

150 g Roggenmehl Typ 1150

1 EL weißer Balsamicoessig

40 g Haferflocken

## Zubereitung in der Kenwood:

Zuerst den Knethaken einsetzen.

Dann die Milch, die Hefe und den Zuckerrübensirup in den Topf geben und 3 Min / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen. Evtl. am Ende nochmals mit dem Schneebesen verrühren.

Dann die Restlichen Zutaten zugeben und 4 Min auf Stufe 1 zu einem Teig verkneten.

## Zubereitung im TM:

Die Milch, die Hefe und den Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und 3 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 4 Min / Knetstufe verkneten.

## Dann bei beiden:

Den Teig in die große Glasnixe füllen und mind. 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und mehrfach falten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und dabei auf Spannung bringen.

Den Teig in den leicht gefetteten und bemehlten kleinen Zaubermeister legen, von oben nochmals Mehl drauf streuen und nach Wunsch einritzen.

Dann auf dem unteren Rost ca. 55 Min fertig backen.

Danach sofort aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith