

# ***Frau Petra kocht***

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

## **Roggen Dinkel Kracher**

☞ 480 g Wasser

☞ 10 g Hefe

☞ 75 g frischer Sauerteig

In den Mixtopf geben und 3 min/37°C/Stufe 2 erwärmen

☞ 300 g Roggenmehl Typ 1150

☞ 450 g Dinkelmehl Typ 630

☞ 2 TL Salz

☞ 1 TL Kräuter der Provence

☞ 100 g Haselnüsse

5 min /Teigknetstufe

in die große Edelstahlschüssel umfüllen und mindestens 4 bis 5 Stunden gehen lassen. Er sollte sich merklich vergrößert haben.

Den Teig auf die bemehlte Backmatte geben, falten und oval formen. In den gefetteten Ofenmeister legen, leicht bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden.

In den kalten Backofen, unterste Schiene und 60 min bei 230°C backen...

Deckel abnehmen und bis zur gewünschten Bräune weiterbacken

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*

*Deine Petra*