

# Joghurt Krustis

• schön knusprig •



## Zutaten

150ml Wasser  
10g frische Hefe  
1 TL Zucker oder Honig  
150g Naturjoghurt  
500g Mehl, z.B. 630er Dinkel  
1 TL Salz  
1 TL Backmalz, selbstgemacht.  
1 EL Erdnussöl

---

## Zubereitung

Wasser, Hefe und Honig verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Die restlichen Zutaten

zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Schüssel abdecken und 1,5 Stunden ruhen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und in 8 - 10 Teile teilen. Die Teigstücke jeweils zu einer Kugel falten und dann vorsichtig, mit wenig Druck, rund schleifen. In die leicht gemehlte in eine große Ofenhexe legen. Die Brötchen einschneiden und mit etwas Wasser einreiben/benetzen. Die Form mit dem Zauberstein abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Backzeit: Mit dem Zauberstein als Deckel, etwa 25 - 30 Minuten bei 240 Grad Ober/Unterhitze,

vorgeheizt. Für die letzten 5 Minuten den Deckel abnehmen.

Aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Tipps:

Die Teiglinge in Saaten wälzen.