

Rezept für Backmischung für Vinschgerle

Zutaten:

- 1kg Backmischung für Vinschgerle
- 30g frische Hefe
- 900 ml Wasser

Alle Zutaten für 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem weichen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Danach mit gut bemehlten (Roggenmehl, am besten Typo 0 „extrem hell“) Händen ca. 20 Vinschgerle formen, etwas im Mehl flach drücken und auf ein Backblech legen.

Die Teiglinge an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen.

Nach 5 Minuten die Temperatur auf 180°C senken und für ca. 30 Minuten knusprig backen.

Viel Spaß beim Backen wünscht,

Andreas Zöllner

Bäckermeister und staatl. gepr. Lebensmitteltechniker

Inhaber von backstars.de