

Haslitaler Nydelchueche (Bern)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

120 ml Wasser

1 ts Zucker

1 ts Salz

150 g Joghurt

1 tb Lecithin

1/2 ts Ascorbinsäure

1 tb Öl

200 g Weizenmehl, Typ 550

100 g Dinkelmehl, mittelfein

100 g Weizenmehl, mittelfein

1 ts Trockenhefe

3 tb Leinsamen

Sauerteigansatz: 2 Becher Wasser, 2 Becher Mehl (Typ 405), 1 EL Zucker, 2,5 TL Hefe in eine Glasschüssel geben, verrühren und mit einem Geschirrtuch abdecken. 4-5 Tage stehen lassen und mehrfach rühren. Danach im Kühlschrank aufbewahren. Bei Bedarf mit Wasser, Mehl, Zucker verlängern und einen Tag bei Zimmertemperatur stehen lassen.