

## **Vinschgerl, Rezept von Magdalena,**

<b>500 g</b>	<b>Roggenmehl</b>	<b>Vermischen und 12 Stunden im kühlen stehen lasse</b>
<b>500 g</b>	<b>Lauwarmes Wasser</b>	

<b>1000 g</b>	<b>Dinkelvollkornmehl</b>	<b>Zur Roggenmischung geben</b>
<b>1,5 TL</b>	<b>Salz und Brotklee, Gewürze wie Fenchel</b>	
<b>750 ml</b>	<b>Lauwarmes Wasser</b>	<b>Und alles zur Roggenmischung dazu geben</b>
<b>1,5 Würfel</b>	<b>Hefe auflösen</b>	

**Viel kneten**

**Teig ist eher klebrig und nass**

**Nochmals 12 Stunden gehen lassen**

**Den Teig mit einem Spachtel zusammen schlagen**

**Mit Esslöffel immer eine Portion Teig auf stark bemehltes Brett geben, Vinschgerl formen und aufs Blech legen.**

**Nochmals 10 Minuten gehen lassen**

**Bei 200°C ca. 30 Minuten backen**