

## **Vinschgerle**

### **Zutaten Vorteig:**

500 g Roggenvollmehl

500 ml. Wasser

5 g Hefe

3 Esslöffel Sauerteig

Alle Zutaten von Hand mischen und bei Zimmertemperatur

6-12 Stunden zugedeckt stehen lassen.

### **Zutaten Hauptteig:**

500 g Dinkelmehl

330 ml. Wasser

22 g Salz

1 TL Schabzieger Klee 1

1 TL Fenchel gem.

1 TL Brotgewürz

Alle Zutaten zum Vorteig geben und von Hand zu einem Teig verrühren,  
eine halbe Stunde stehen lassen.

Danach die Vinschgerle mit Mehl ausformen und mit Mehl bestreuen, auf  
ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nochmals gehen lassen, bis  
es kleine Risse gibt.

Anschließend bei 250° C für 15-20 Min. backen.

Teigmenge sollte ca. 16 – 18 Vinschgerle geben!