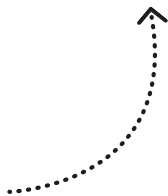


# Dunkle Elli



## Zutaten

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Emmermehl
- 20 g frische Hefe
- 600 ml Wasser
- 150 g Sauerteig (ich habe Fertigen verwendet)
- 4 EL Nuss-Essig (alternativ dunkler Balsamico-Essig)
- 1 EL Honig
- 3 EL Kräutersalz
- 1 kleine Elfe mit Kürbiskernen



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Alle Zutaten (außer Kürbiskerne) vermengen und zu einem Teig verkneten.
2. Ganz zum Schluss erst die Kürbiskerne zugeben.
3. In der großen Edelstahl Schüssel mindestens 2 Stunden abgedeckt gehen lassen.
4. Anschließend auf der bemehlten Teigunterlage falten und in den bemehlten Ofenmeister setzen. Ein Muster einschneiden und mit Deckel bei 240 Grad Ober-Unterhitze ca 55 backen.