Grammelpogatscherl

1 kg Weizenmehl glatt mit 1 l Grammel, feingehackt abbröseln. ¼ l Weißwein, Salz, 1 EL Zucker, 6 dag Germ, Knoblauch, ¼ l Milch zu mittelfestem Teig verarbeiten. Rasten lassen, fingerdick ausrollen, mit Schmalz bestreichen, übereinanderschlagen, gehen lassen und auswalken, 2 – 3x wiederholen. Dann finderdick ausrollen und runde Scheiben ausstechen, auf Backblech legen, gehen lassen und bei ca. 200° C 20 Minuten ausbacken.