

Joghurtbrot

Zutaten

- 240 g Wasser
- 10 g Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup

- 500 g 5-Korn Brotmehl*
- 100 g Joghurt
- 10 g Salz
- 2 EL heller Balsamico

*ich verwende diese Mehlmischung am liebsten, denn da muss ich verschiedene Mehlsorten nicht mischen. Kaufe ich in der Adler Mühle Bahlingen.

Wer das nicht hat, nimmt

- 350 g Weizen 550 & 150 g Roggen 1150

Zubereitung

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
TM: 2 Min/37°/St 2
- Restlichen Zutaten dazu und **5 Minuten** kneten.
- In die große Edelstahlschüssel geben und mit Deckel ca. **1,5 Stunden** gehen lassen
- Ofen auf **240°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben, in 2 Teile teilen und jeden Teigling ca. 10x falten, bis es kaum noch geht und dann zu einem Brot formen. Dabei nicht so viel Mehl auf die Teigunterlage geben, sonst verschließt sich unten das Brot nicht so gut!
- Beide Teiglinge nebeneinander in den (wenn er noch keine Patina hat) gefetteten und leicht gemehlten Ofenmeister geben, mit Mehl bestäuben, das gewünschte Muster einschneiden und den Deckel auflegen.
- In den heißen Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und ca. **50-60 Minuten** backen. Evtl. noch ein paar Minütchen ohne Deckel zum Bräunen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

→ diese Menge passt auch wunderbar in den Kleinen Zaubermeister „Lily“!

→ mit einem Plätzchenausstecher kann man wunderbar auch Saisonformen in das Brot drücken und mit einem Skalpell/scharfem Messer nachritzen.

→ Ich habe hierfür Mandala Schablonen aus Kunststoff. Diese lege ich aufs Brot, bemehle und schneide rund ums Brot 4 mal ein, damit das Mehlmuster bleibt



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de