



Schwierigkeit leicht



1 Brot à ca. 750 g



Vorbereitung 10 min.
Ruhezeit 60 min.
Backzeit 45 min.

Zutaten

10 g frische Hefe
250 ml Wasser
350 g Dinkelmehl „hell“
150 g Roggenmehl 1150er 100 g Naturjoghurt 3,5%
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
2 TL Salz
1 TL Backmalz (Mühle)
Butterschmalz für die Form zum Fetten

Tipp

Nur „leicht“ warmes Wasser verwenden.
Salz nie in direkten Kontakt mit der Hefe bringen.
Die Stoneware immer auf einen Rost stellen und auf der untersten Schiene im Backofen platzieren.

ingridhalder.de

DINKEL JOGHURTBROT

Ein saftiges Brot, ideal in unserem kleinen Zaubermeister!

Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander vermischen und durchkneten.
- Den Teig 1 Stunde gehen lassen (gerne auch länger).
- Den Teigling mit der Hand auf der Teigunterlage nochmal durchkneten und formen, einschneiden und mehlen. Dann den Laib in den gefetteten Kleinen Zaubermeister legen.
- In den kalten Backofen stellen und ca. 60 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze backen.

