

Dinkel-Joghurt-Brot



1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 7 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
2. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 – 1,5 Stunden gehen lassen.
3. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
4. Den Ofenmeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
5. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
6. Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

700 g Dinkelmehl Type 630

100 g Roggenmehl Type 1150

20 g Hefe

350 g Wasser

150 g Naturjoghurt

3 TL Salz

1 EL

Agavendicksaft/Ahornsirup
oder Honig

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

1 Stunde Gehen

1 Stunde Backzeit