



Griechisches Joghurtbrot

1. Wasser, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
5. Den Zaubermeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Zaubermeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Zutaten:

210 g Wasser
18 g frische Hefe
10 g Honig
1 TL Salz
100 g griechischer Joghurt
220 g Dinkelmehl Type 1050
200 g Weizenmehl Type 550
60 g Roggenmehl Type 1150

Benötigtes Material

Zaubermeister

Zubereitungszeit

15 Minuten
Zubereitungszeit

60 Minuten Gehen

60 Minuten Backzeit