

# Feines Joghurtbrot



Foto und Rezept von Franziska Fischer

Für 2 Brote oder 3 große Baguette

## **Zutaten:**

1000 g Mehl

80 g Weizenvollkornmehl

60 g Roggenmehl

6 El Joghurt

4 El Öl

2 tl Salz

2 El Essig

2 Tl Zucker

40g Hefe

ca.600 ml lauwarmes Wasser

## **Zubereitung:**

Hefe in etwas Wasser mit dem Zucker auflösen.

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben.

Nun die flüssigen Zutaten begeben.

Alles auf Stufe 1 gute 10 Minuten kneten (Knethaken).

Teig solange stehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Brote formen und mit Wasser bestreichen. Wer mag gibt nun Kerne auf die Brote.

Backen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-40 Minuten

*Tipp GM:*

*Ich habe das Brot ausprobiert und mir ist der Teig nach einer knappen Stunde über die Schüssel gelaufen. Ich werde beim nächsten Mal probieren, die Hefe stark zu reduzieren, ggf. etwas Lievito Madre oder Sauerteig zugeben und die Gehzeiten verlängern.*