



Joghurt-Brot aus dem Dutch Oven

FÜR EIN BROT (CA. 800 G) :

220 g lauwarmes Wasser (nicht über 37°C)

15 g frische Hefe

500 g Dinkelmehl Typ 630

140 g Joghurt (idealerweise mit 3,8% Fett)

2 TL Salz

1 TL Honig

2 TL Caro Kaffee

Die Zubereitung

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser kleinbröseln und verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und einen Teig kneten bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig abgedeckt für 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen.

Der fertige Teig muss dann „gefaltet“ werden. D.h. von rechts zur Mitte, von Links zur Mitte. Von oben nach unten, von unten nach oben. Danach wird das Brot rund geformt und mit dem so genannten „Schluß“ nach unten (die glatte Seite nach oben) in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven gelegt. Nun wird das Brot von oben bemehlt und anschließend mit einem Rautenmuster eingeritzt.