



Joghurt Brot

220 Gramm	Wasser lauwarm
15 Gramm	frische Hefe
350 Gramm	Weizenmehl 550er
150 Gramm	Roggenmehl 1150er
140 Gramm	Joghurt 3,8%
2 TL	Salz
2 EL	Balsamico weiß
1 TL	Honig
1,5 TL	Backmalz

1. Zuerst die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und gut vermischen bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach werden alle restlichen Zutaten in eine Schüssel gegeben, vermischt, das Wasser langsam hinzugefügt und alles durchgeknetet, bis der Teig eine homogene Masse wird.
2. Nach dem Durchkneten den Teig gut 1,5 Stunden abgedeckt ruhen lassen.
3. Nach dem Gehen wird der Teig gefalten, 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 in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven gelegt. Alternativ kann der Dutch Oven auch mit Mehl bestreut werden.
4. Das Brot noch bemehlen und rautenförmig einschneiden.
5. Nach ca 40 Minuten kontrollieren, entweder durch eine Klopffprobe auf dem Boden, dabei sollte das Brot hohl klingen, oder per Einstichthermometer, die Temperatur sollte bei gut 98 Grad liegen.