

JOGHURT BROT

17. September 2017

JOGHURT BROT

Wer liebt es nicht!? Den Duft von selbst gebackenem Brot - an einem Sonntagmorgen gibt es doch nichts schöneres.

Lange habe ich ausprobiert, bis ich ein wirklich luftiges und saftiges Rezept für dieses Brot entwickelt hatte. Schnell waren die Brote trocken, oder außen zu hart und innen dafür noch matschig/roh. Zudem wollte ich ein Rezept, welches „luftig leicht“ ist. Daher die Kombination mit Joghurt. Nun habe ich auch endlich Tipps und Tricks, wie ihr das Brot außen kross und innen saftig hinkommt. Dieses Brot passt übrigens auch perfekt zu einem Quark-Chili Dip, oder aber auch zu einem süßen Frühstück mit Marmelade. Egal ob süß oder herzhaft, das Brot passt einfach perfekt zu jedem Anlass.



ZUTATEN

- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 g Joghurt
- 230 ml warmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 15 g Agavendicksaft / Honig
- 1 EL Salz

ANLEITUNG

Alle trockenen Zutaten werden in eine Rührschüssel gegeben. Die Hefe wird in eine kleine Schüssel gebröseln und mit dem warmen Wasser begossen. Dieses lasst ihr ca. 5 Minuten ruhen.

Danach gebt ihr den Agavendicksaft/ Honig, den Joghurt und das Wasser-Hefe Gemisch zu den trockenen Zutaten hinzu. Alles wird mit den Knethaken des Mixers auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeitet. Falls der Teig zu klebrig ist, gebt einfach noch etwas Mehl hinzu.

Den Teig gebt ihr dann in der Rührschüssel, abgedeckt mit einem Tuch, bei 40° Heißluft für 50 Minuten in den Backofen. Der Teig sollte danach doppelt so hoch sein.

Anschließend knetet ihr den Teig mit der Hand nochmals durch und gebt ihn im Anschluss in eine gefettete Form oder formt ihn zu einem Brotlaib und legt ihn auf ein Backblech. Wiederum wird der Teig abgedeckt 15 Minuten stehen gelassen. In der Zwischenzeit heizt ihr den Ofen auf 250 ° Ober-/Unterhitze vor.

Nach den 15 Minuten gebt ihr den Teig für 25 Minuten in den Ofen. Ich empfehle zudem, den Ofen mit Wasser zu besprühen, z.B. mit einer Sprühflasche. Alternativ könnt ihr auch den Brotlaib mit Wasser etwas anfeuchten. Dadurch erhält das Brot eine besonders schöne Kruste. Nach den 25 Minuten deckt ihr das Brot mit Alufolie ab und schaltet den Ofen auf 150° Heißluft um. Nun wird er nochmals 20 Minuten fertig gebacken.

Um ganz sicherzugehen, ob der Teig fertiggebacken ist, nehme ich ein Braten-Thermometer. Das Brot sollte im Inneren mindestens 70°C aufweisen. Falls dieses nicht der Fall ist, lasst das Brot nochmals abgedeckt für 10 Minuten im Ofen.

Nun könnt ihr euer Brot auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen, oder direkt warm genießen. Guten Appetit!

