

Kruste mit griechischem Joghurt



Zutaten

320 g Wasser
15 g Hefe
425 g Weizemehl 550
180 g Roggenmehl 1150
120 g griechischer Joghurt
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz
2 EL Balsamico hell

Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser und Hefe verrühren (TM 3min/37 Grad/Stufe 1)
2. Mehl, Joghurt, Salz, Honig, Backmalz und Balsamico zugeben und zu einem geschmeidigen Brotteig verarbeiten (TM 4min/Knetstufe)
3. In die große Edelstahlschüssel/Nixe füllen und mind 1,5 h an einem warmen Ort gehen lassen
4. Ofenmeister mehlen. Teig in zwei Portionen teilen und zwei Brotlaibe formen.
5. In den Ofenmeister geben, einschneiden, Deckel auflegen und in den kalten Backofen geben. Unterste Schiene/Rost.
6. Ofen auf 240 Grad 55 min Ober/Unterhitze einstellen.
7. Deckel abnehmen. Je nach Geschmack ggf. noch 5-10 min nachbacken.
8. Auskühlen lassen und genießen.



ca. 3 h inkl. Gehzeit



2 Brotlaibe



Teigunterlage, Ofenmeister, große Edelstahlschüssel/Nixe

Tina Hoffmann
Am Sägewerk 2a
29308 Winsen
0176 10 20 4778

pamperedchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN