

Joghurtbrot für Eilige – gebacken im runden Zaubermeister von Pampered Chef



Zutaten:

1 Päckchen Trockenhefe (auf dem Bild seht ihr frische Hefe, die aber innen nicht mehr gut aussah und ich diese deswegen nicht mehr benutzt habe)

250 g lauwarmes Wasser

350 g Weizenmehl Typ 1050

150 g Roggenmehl Typ 1150

100 g Joghurt

2 TL Salz

1 TL Vollrohrzucker

2 EL Balsamico Essig hell

Zubereitung:

Die Hefe, Zucker und das Wasser im TM 2 Min./37°/Stufe2 auflösen

Restliche Zutaten hinzufügen und TM 5 Min./Knetstufe zu einem Teigling kneten lassen

Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und den Teigling solange falten, bis eine Kugel entsteht und die Oberflächenspannung gut zu erkennen ist.

Den Teig Laib noch mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden

Nun in den runden leicht gefetteten (Backtrennmittel oder Rapsöl) Zaubermeister legen und Deckel auflegen und ca. 15 Minuten gehen lassen.

Dein Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost unterstes Einschubfach/ca. 50 Min. backen

Nach dem backen sofort auf das Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de