

Dinkel-Joghurt-Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Frisch aus dem Ofenmeister mein Dinkel-Joghurt Brot

Zubereitung:

700 g Dinkelmehl Type 630

100 g Roggenmehl Type 1150

350 g Wasser

150 g Griechischer Joghurt

1 Päckchen Trockenhefe

3 TL Salz

1 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Thermomix® geben und 7 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.

Den Teigling danach in eine Glasschüssel füllen und abgedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Danach den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und falten sowie in Form bringen.

In den leicht gefetteten Ofenmeister legen und mit etwas Mehl aus dem Streufix bestäuben und mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten backen.

Nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf dem Kuchengitter auf Füßen auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht dir

Martina Ziehl mit Pampered Chef®