Joghurt Knusper Brot

Zutaten

350g Wasser
250g Dinkelmehl
300g Dinkelvollkornmehl
250g Roggenmehl
150g (Soja)Joghurt
20g Germ
1 TL Rohrzucker
1 EL Salz
Brotgewürz nach Belieben

Zubereitung

MIT THERMOMIX
1. zuerst das Wasser einwiegen, danach alle weiteren Zutaten hinzu und 3Min/Knetstufe
2. den Teigling in eine bemehlte Schüssel für 1 1I/2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen
3. danach den Teig noch mehrmals falten
4. die Steinform mit Kokosöl einstreichen, mit Mehl bestäuben und den Teig hineingeben - mit Wasser besprühen, mit Mehl stäuben, Muster einschneiden und in den kalten Backofen bei 230° O/U Hitze für 60 Min mit Deckel backen
ODER das Brotlaib auf ein Backblech mit Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 210° Heißluft für 45-50 Min backen

OHNE THERMOMIX

1. Alle Zutaten, mit Wasser beginnend, mit einer Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten
2. den Teigling in eine bemehlte Schüssel für 1 1I/2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen
3. danach den Teig noch mehrmals falten
4. die Steinform mit Kokosöl einstreichen, mit Mehl bestäuben und den Teig hineingeben - mit Wasser besprühen, mit Mehl stäuben, Muster einschneiden und in den kalten Backofen bei 230° O/U Hitze für 60 Min mit Deckel backen
ODER das Brotlaib auf ein Backblech mit Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 210° Heißluft für 45-50 Min backen

Thermomix® Rezept von carina kocht. kreiert
selbstständige Thermomix® Beraterin