

Joghurtbrot

Das Joghurtbrot ist besonders saftig und aromatisch. Das einfache Rezept wird dich überzeugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------|
| 1 Würfel | Germ |
| 400 ml | Wasser (lauwarm) |
| 700 g | Dinkelmehl |
| 250 g | Joghurt |
| 3 EL | Sesam |
| 3 EL | Leinsamen |
| 2 EL | Kürbiskerne |
| 1 TL | Salz |

Zubereitung

1. Für das **Joghurtbrot** die Germ im etwas Wasser auflösen. Mit Wasser, Dinkelmehl, Joghurt, Samen, Kürbiskerne und Salz gut zu einem Teig verkneten. Zugedeckt mit einem Küchentuch an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, Laibe oder Wecken formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und weiter 30 Minuten gehen lassen.
3. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
4. Das Joghurtbrot im Backofen zirka 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp