



## Dinkel-Joghurt-Brot

### Description

#### ZUTATEN:

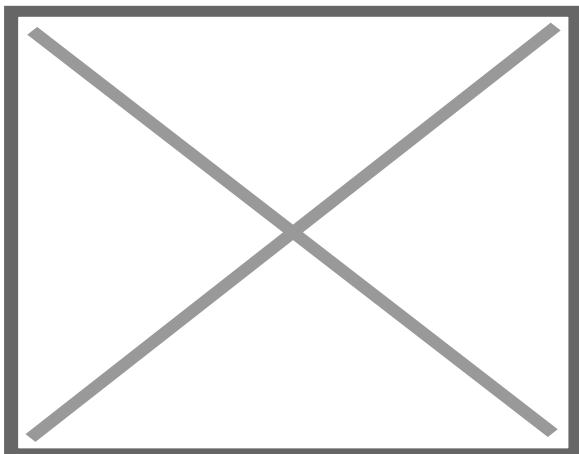
700 g Dinkelmehl Type 630  
100 g Roggenmehl  
350 ml Wasser, lauwarm  
20 g Hefe  
3 TL, gestr. Salz  
1 EL Honig  
150 g Joghurt

default watermark

#### ZUBEREITUNG:

Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Min. gehen lassen.

Aus der Schüssel nehmen, nochmals kneten und in ein ofenfestes Gefäß mit Deckel geben. Die Oberfläche leicht einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Nochmals ca. 60 Min. gehen lassen. Das Brot wird in den kalten Backofen gestellt und 50 [Min.bei](#) 180 °C mit geschlossenem Deckel gebacken. Dann den Deckel entfernen und weitere 7-10 Min. bei 220 °C backen. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juli 17, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*