

Joghurtbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1		Hefewürfel
100	ml	Wasser
1	kg	Weizenmehl (Typ 1050)
150	Gramm	Joghurt
25	Gramm	Salz
260	ml	Wasser

Anleitung:

Hefewuerfel in 100 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte eine Vertiefung druecken. Die aufgeloeste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem duennen Brei verruehren. 15 Minuten stehen lassen.

Joghurt zugeben, ebenfalls und portionsweise 260 ml Wasser. Mit Hilfe eines Backhorns oder des Kochloeffels zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schuessel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann auf einer trockenen Arbeitsflaeche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. In die Schuessel zurueckgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Erneut durchkneten. Eine Kugel formen. Diese in zwei Teile teilen. Jedes Teil nochmals durchkneten. Zu zwei runden oder laenglichen Laiben formen. Mit Wasser bepinseln. Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes oder mit Oel bepinseltes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskuehlen lassen.