

Joghurtkruste

ZUTATEN:

- 240 g Wasser
- ¼ Würfel Hefe (10 g)
- 350 g Dinkelmehl glatt, Type 700
- 150 g Roggenmehl, Type 1150
- 100 g Naturjoghurt oder Frischkäse
- 2 TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 TL Backmalz oder Zucker
- 2 EL Balsamico, hell



Zubereitung

- Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 erwärmen.
- In dieser Zeit eine Edelstahl-Schüssel oder Nixe mit Mehl bestäuben.
- Dinkelmehl, Roggenmehl, Joghurt, Salz, Honig, Backmalz und Balsamico in den Mixtopf zugeben und Teigkneten/4 Min. zu einem Teig verarbeiten.
- Teig in die vorbereitete Schüssel umfüllen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 1½ Stunden gehen lassen. In dieser Zeit den kleinen Zaubermeister oder **Ofenmeister** mit einem Backtrennmittel oder Butter einfetten und bemehlen.
- Teig auf die bemehlte **Teigmatte** geben und mehrmals zusammenfalten und zu einem Brotlaib formen.
- Brotlaib in den vorbereiteten Stoneware legen, mit Mehl bestäuben und nach belieben mit einem Muster einschneiden.
- Stoneware-Deckel aufsetzen und die Stoneware auf der untersten Schiene in den kalten Backofen stellen und 50-60 Minuten (240°C) backen.
- Stoneware-Deckel mit dem **Silikonhandschuh** abnehmen und das Brot 5 Minuten ohne Deckel (240°C) bräunen.
- Mit den **Silikonhandschuhen** die Form aus dem Backofen holen und auf ein **Kuchengitter** stellen.
- Mit dem **Brotmesser** das Brot in Scheiben schneiden.



- Du kannst den **Ofenmeister** oder den **kleinen Zaubermeister** auch als Brotdose verwenden. Darin hält sich das Brot bis zu 1 Woche frisch.
- Anstatt der Stoneware kannst du die (**emaillierte**) **gusseisernen Pfannen/Topf** verwenden. Diese musst du ca. 30 min im Ofen vorheizen. Achtung: verwende beim herausnehmen die Silikonhandschuhe.

Diese Produkte wurden verwendet:



Kleiner Zaubermeister

Ofenmeister, 3 l

Brotliebe-Set

emaillierter gusseiserner Topf

gusseiserner Pfanne

Brotmesser

Edelstahl Rührschüssel

große Nixe

Kuchengitter

Silikonhandschuhe

Teigmatte

Streufix