Dinkel-Joghurt -Sauerteigbrot

- 720g Dinkelmehl 630
- 100g Roggenvollkornmehl
- 20g Hefe
- 70g flüssiger Sauerteig
- 18g Salz
- 1TL Honig
- 150g Joghurt natur
- 350g Wasser

Wie immer alles zusammen!

Thermomixbesitzer 4 Minuten kneten.
Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten kneten.

In die große Edelstahlschüssel geben und mind. 1 Stunde, gerne auch länger oder über Nacht gehen lassen.
Danach falten, bemehlen und in ein bemehltes Gärkörbchen für ca. 20 Minuten legen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Den emaillierten gusseisernen Topf für 5-8 Minuten mit erhitzen.
Den Laib in den heißen, leicht geölten Topf fallen lassen. Deckel drauf und genau eine Stunde bei 220 Grad backen.

Möchte man das Brot im Ofenmeister backen:
Den Teig gehen lassen. Danach falten und in den bemehlten, kalten Ofenmeister geben. Ofen erst dann einschalten und bei 230 Grad 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de