Joghurtbrot Rezept. 2

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 3 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Mehl, 550er
100 g Wasser
5 g Hefe, frische
1 TL Honig
350 g Mehl, 550er
250 g Joghurt, 10%igen
1 TL, gehäuft Salz
1 TL, gestr. Zucker
Sesam
Kreuzkümmel

NÄHRWERT

Calories: 1832 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Den Vorteig verrühren und 2 - 24 Stunden stehen lassen.

Den Hauptteig zusammen mit dem Vorteig 8 Minuten langsam kneten, dann den Teig 30 Minuten ruhen lassen, nun einen Laib formen und wiederrum 40 Minuten gehen lassen. Dann mit Wasser besprühen und mit Sesam und Kreuzkümmel bestreuen, den Teigling einschneiden.

Backzeiten vorgeheizt: 250°C 15 Minuten 3 x schwaden 200°C 20 Minuten