

Dinkel Joghurt Brot



Zutaten für das saftige Dinkelbrot

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 100 g Haferflocken
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Honig
- 400 g Naturjoghurt
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.
2. Den Teig etwa 5 Minuten kneten, bis ein weicher und geschmeidiger Brotteig entsteht.
3. Den Teig abdecken und 45–60 Minuten gehen lassen.
4. Danach den Teig zu einem Laib formen.
5. Den Pampered Chef Ofenmeister leicht bemehlen oder mit Haferflocken bestreuen.
6. Das Brot hineinlegen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
7. Nochmal 30 Minuten in der Form mit geschlossenem Deckel gehen lassen.
8. In den kalten Ofen stellen.
9. Ohne Ofenmeister 200 Grad.
10. O/U Hitze 240 Grad, unterste Schiene und auf dem Rost backen.
11. Die letzten 15 Minuten, ohne Deckel backen.