

# Dinkel-Joghurt-Brot

## Dinkel-Joghurt-Brot

Heute gibt es mal wieder ein leckeres Dinkelbrot Rezept. Ich mag Dinkelbrot unheimlich gern und da man Dinkelvollkornmehl hier ganz gut kaufen kann, backe ich auch regelmäßig welches. Da ich noch etwas Kürbispüree da hatte, habe ich dieses verwendet und mit zum Teig gegeben. Das war super lecker und das fertige Brot hatte eine schöne fluffige Konsistenz. So hatte ich dann ein einfaches Dinkel-Kürbis-Brot, welches ich sicherlich noch öfter backen werde.

Für das Dinkel-Joghurt-Brot habe ich Dinkelvollkornmehl und Weizenmehl Type 550 verwendet. Den griechischen Joghurt könnt ihr problemlos durch normalen Natur Joghurt ersetzen. Anstelle der frischen Hefe, könnt ihr auch 1 Tütchen Trockenhefe verwenden. Den Essig braucht ihr nicht zwingend. Der gibt dem Brot einfach einen besseren Geschmack, ohne dass das Brot hinterher nach Essig schmeckt. Gebacken habe ich das Brot im UltraPro 1,8l von Tupperware.

---

---

**Frisches Dinkelbrot mit Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl & Joghurt**

Für das Dinkel-Joghurt-Brot zuerst das Dinkelvollkornmehl

zusammen mit dem Weizenmehl in eine Schüssel geben und gut vermengen. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe, den Zucker und das Wasser in die Mulde geben und gut verrühren. Etwas Mehl vom Rand über die Mitte streuen und das Ganze für etwa 10-15 Minuten stehen lassen.

Den Joghurt, den Essig und das Salz dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Einmal durchkneten, in eine passende Brotbackform geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen. Alternativ zu einem beliebigen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Währenddessen den Backofen auf 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Das Brot nach Belieben einschneiden und im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot für weitere 40-45 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen, damit das Brot beim schneiden nicht kaputt geht.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**

---

---

## **REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN**

---

---

---

---

---