

Knuspriges Kefir-Mischbrot

Knuspriges Kefir-Mischbrot

Dieses knusprige Kefir-Mischbrot Brot ist super simpel in der Zubereitung und absolut anfängerfreundlich. Das fertige Brot ist super knusprig und innen schön feucht und fluffig. Wer mir hier und da folgt weiß, dass ich Brot oder auch Brötchen mit Kefir, oder auch Joghurt absolut liebe. Ich mag die Konsistenz nach dem Backen und liebe es, dass sich die Brötchen oder Brote relativ lange frisch halten. Das Brot ist auch am 2. und 3. Tag noch schön frisch und somit gut essen.

Für dieses Brot habe ich Kefir mit 7% Fettgehalt verwendet. Leider bietet unser Supermarkt da nicht viel Auswahl. Natürlich könnt ihr auch Kefir mit mehr oder weniger Fett verwenden. Der Kefir lässt sich auch gut durch Natur Joghurt austauschen, falls ihr keinen Kefir da habt. Den Honig könnt ihr wie immer einfach weglassen, oder durch andere Süßungsmittel wie Zucker oder Agavendicksaft austauschen.

Frisches Knuspriges Kefir-Mischbrot

Die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Wasser und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Kefir, Essig, Brotgewürz und das Salz dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 90 Minuten gehen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einem beliebigen Laib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30

Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf dem Boden des Ofens mit erhitzen. Das Brot nach Belieben einschneiden und im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 190°C Umluft oder 210°C Ober- & Unterhitze reduzieren und für weitere 40-45 Minuten goldbraun backen.

Weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Mein Rezeptbuch: Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch

[mehr Infos zum Buch](#)

TOLLE BROTTACKFORMEN FINDET IHR HIER
