

Joghurtkruste-Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Es ist Silvester Nachmittag und ich stelle fest, dass ich gar kein Brot mehr im Haus habe - kein Problem für mich, denn Mehl und Hefe habe ich immer vorrätig und den Ofenmeister mein bestes Stück sorgt schon für ein leckeres Steinofenbrot. Dieses Mal hatte ich auch keine Zeit den Brotteig lange gehen zu lassen, da wir ausgehen wollten - aber seht selbst, das Brot ist dennoch hervorragend geworden (aber wenn ihr Zeit habt, dann lasst den Teigling ruhen)

Zutaten:

- 240 g Wasser
- 5 g Trockenhefe (ich hatte frische Hefe und nahm 1/2 Würfel)
- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Roggenmehl Typ 1150
- 100 g Joghurt
- 2 geh. TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 EL [Sauerteigpulver](#)
- 2 EL weißen Balsamico

Zubereitung:

- **Wasser und Hefe in den TM geben und 3 Minuten/37 Grad/Stufe 1 auflösen**
- **Restliche Zutaten hinzu geben und 4 Minuten/Knetstufe kneten lassen**
- **Teig in große Schüssel mit Deckel legen und 1-1,5 Stunden ruhen lassen**
- **Nach dem ruhen faltet ihr den Teigling solange bis sich eine schöne Kugel geformt hat**
- **Legt nun den Teigling in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister und schneidet den Teigling mit einem [scharfen Messer](#) ein und bemehlt den Teigling mit dem [Streufix](#)**
- **Deckel auflegen und in den kalten Backofen unterstes Einschubfach/Rost einschieben.**
- **Bei 240 Grad Ober/-Unterhitze backen - bei meinem Backofen brauchte ich 1 Stunde bis das Brot gut war - bitte bleibt da auf Augenkontakt, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert**
- **Nach dem backen das Brot sofort auf das [Kuchengitter](#) zum auskühlen stürzen.**

Ich wünsche euch gutes Gelingen