

## Joghurt Dinkel Knusperbrot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



*Dinkel/Roggen Knusperbrot mit Joghurt gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef®*

### **Zutaten:**

750 g Dinkelmehl Type 630

100 g Roggenmehl Type 1150

350 g Wasser

150 g Joghurt

20 g frische Hefe

3 TL Salz

1 El Zuckerrübensirup

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix® einwiegen und **5 Minuten/Teigknetstufe** zu einem homogenen Teig verarbeiten (evtl. den Spatel einsetzen)

Den Teigling auf die mit Mehl aus dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und kräftig falten und danach in die leicht bemehlte große Edelstahlschüssel von Pampered Chef® legen.

Deckel auflegen und an einem warmen Ort **1 Stunde ruhen** lassen.

Danach den Teig nochmals auf die bemehlte Teigunterlage geben und den Teig nur noch ziehen und falten ohne die Luft aus dem aufgegangenen Teigling zu drücken.

Einen Laib formen und in den leicht gefetteten und bemehlten Ofenmeister legen.

Mit einem scharfen Messer ein Muster einschneiden damit der Teigling nicht unkontrolliert aufbricht und wieder etwas Mehl aus dem Streufix auf den Laib stäuben.

Deckel auflegen und den Ofenmeister in den aufheizenden Backofen stellen.

**230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 70 Minuten** backen.

Nach dem Backen das Brot sofort auf das Kuchengitter von Pampered Chef® stürzen und dort auskühlen lassen.

Mit dem Brotmesser von Pampered Chef® kannst du, wenn du es nicht abwarten kannst, das Brot auch schon warm anschneiden.

Viel Freude mit meinem Rezept und gutes Gelingen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

Mein Onlineshop [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)

**Folgende Pampered Chef® Produkte kamen bei diesem Rezept zum Einsatz:**

Ofenmeister

Kuchengitter

Streufix

Silikonhandschuhe

Brotmesser

Teigunterlage