
Rezept Brotbackmischung

Zutaten

- Backmischung
- 300g Wasser (lauwarm)
- 200g Joghurt (Natur)
- 1 Esslöffel Öl nach Wahl
- Körner nach Wahl

Zubereitung

- ① Die Backmischung, das Wasser, den Joghurt und das Öl zu einem gleichmäßigen Teig mischen.
- ② Die Backform für das Brot einfetten (z. B. mit etwas Butter oder Öl) und mit den gewünschten Körnern bestreuen. Anschließend den Teig dazugeben und glattstreichen. Nach Bedarf mit Körnern bestreuen.
- ③ Den Teig ca. 6 Stunden gehen lassen (bei Raumtemperatur), bis er die Form vollständig ausfüllt.
- ④ Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ⑤ Nach kurzer Backzeit (ca. 10 min) die Temperatur auf 200°C senken und für weitere 40 min backen lassen.
- ⑥ Das Brot aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Anschließend das Brot zuschneiden und genießen

Dauer ca. 7 Stunden