

# Dinkelbrot mit Joghurt



## Zutaten

*Vorteig am Abend*

100 gr Dinkelmehl

100 gr Wasser

1 gr Hefe, frisch

Alles gut rühren und luftdicht bei Raumtemperatur über Nacht lagern.

*In der Früh*

Vorteig

500 gr Dinkelmehl

200 gr Weizenmehl

100 Vollkorndinkelmehl

Ca. 400 gr Wasser

150 gr Joghurt

30 gr Salz

10 gr Zucker

20 gr Hefe, frisch

80 gr Butter, kalt

5 EL getrocknete Gartenkräuter

## Zubereitung

Alle Zutaten in Mixer 5 Minuten auf 1. Geschwindigkeit rühren, dann 7 Minuten auf 2. Geschwindigkeit. Den Teig luftdicht 3 Stunden gehen lassen. Alle 60 Minuten ziehen u falten (Luft auslassen). Backofen auf 230°C einschalten.

Vier Brote formen. Und mit Leintuch abgedeckt noch 1.5 Stunde ruhen lassen.

10 Minuten backen mit Dampf. Dann Dampf auslassen, Temperatur auf 200°C senken und noch ca. 20 Minuten backen.

Auf einem Gitterblech abkühlen lassen.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

