

# Joghurtbrot mit Haferflocken



## Zutaten

Vorteig

Am Abend vermischen 100 gr Wasser, 100 gr Mehl und 0,1 gr Frischhefe (ein Kügelchen so gross wie eine Linse).

900 gr Weizenmehl

100 gr Haferflocken (grob)

100 gr Weizenvollkornmehl

500 gr Naturjoghurt

300 gr Wasser

20 gr Frischhefe

25 gr Salz

20 gr Zucker

Vorteig

## Zubereitung

Alle Zutaten 15 Minuten am niedrigste Geschwindigkeit im Mixer verrühren (oder ca. 20 Min mit der Hand). Teig mit dem feuchten Tuch abdecken und 1.5 Stunden bei ca. 24 Grad gehen lassen. Nach 45 Minuten kurz mit der Hand in Schüssel durchkneten. Nach der Gehzeit 2 Brote formen und luftdicht noch ca 1-1.5 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf maximale Temperatur einschalten. Die Brote einschneiden und mit Dampf bei 250 C backen. Dann Dampf ablassen und die Temperatur auf 190 C einstellen. Noch 40 Minuten weiterbacken. Fertigbackenes Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

