

Für 1 Brot à ca. 600 g

Dauer: ca. 20 min. + 2 h 15 min. gehen lassen + 25 min. Backzeit

Zutaten

- 200 g Halbweissmehl (720)
- 75 g Vollkornmehl
- 70 g Joghurt Nature
- 65 ml Wasser
- 65 ml Milch
- 15 g Butter
- 10 g Hefe
- 7 g Salz



Zubereitung

1. Mehle mischen, Hefe dazubröckeln und mischen
2. Joghurt, Milch und Wasser dazugeben, 2 min. auf der 1. Stufe der Knetmaschine mischen
3. Butter dazugeben, weitere 4 min. mischen
4. Gegen Ende der Mischzeit Salz zugeben, dann 5 min. auf der 2. Stufe der Knetmaschine kneten
5. 1 Stunde 15 min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
6. Zuerst rund formen, 5 min. entspannen lassen, dann lang formen
7. Eine weitere Stunde gehen lassen, gegen Ende der Zeit Backofen auf 220°C vorheizen
8. Halbweissmehl darübersieben, bis die Oberfläche gleichmässig bedeckt ist
9. Mit einem scharfen Messer über die ganze Länge flach und tief einschneiden
10. Auf der untersten Rille in den Ofen schieben, Ofenwände und Decke grosszügig mit Wasser besprühen
11. Nach 10 min. Temperatur auf 200°C reduzieren und Dampf ablassen, weitere 15 min. backen