

# Dinkel-Joghurt-Brot



## Zutaten:

20	g	Hefe
1	TL	Honig
700	g	Dinkelmehl Type 630
100	g	Roggenmehl Type 1150
120	g	Zucker
3	TL	Salz
150	g	Naturjoghurt

**Backzeit:** ca. 60 Min. bei 230 °C

## Zubereitung:

Für den Hefeteig die Hefe mit dem Honig und 75 ml lauwarmen Wasser glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

Die restlichen Zutaten mischen. Die Hefemischung und 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit dem Knethaken gut unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 60 Min. gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und zu einem Laib formen. In eine gefettete Auflaufform geben und mehrmals schräg einschneiden. In den kalten Ofen stellen und zugedeckt backen .

