

Fürholz - Brot

140g Milch

140g Wasser

1 Prise Zucker

20g Hefe

150g Natur Joghurt

600g Mehl (ich mische immer je 200g 6-Kornmehl, Halbweissmehl, Roggenmehl)

2 TL Salz

Mehl zum bestäuben



Milch, Wasser, Zucker, Hefe in den Mixtopf geben 2 Min., 37 Grad, Stufe I, vermischen.

Joghurt, Mehl, Salz, hinzufügen und alles 3 Min., Teighnetmodus kneten.

Teigling in einer Schüssel abgedeckt für 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und das Brot zu einem Leib formen.

Teigling in den gefetteten Ofenmeister (Brottopf) geben, ritze ein Muster ein und bestäube den Laib mit Mehl.

Deckel auflegen und in den vorgeheizte Backofen unterste Rille für 55 Min. backen.

Deckel abnehmen und noch weitere 5 Min. backen.

