

Brot und Kuchen: Jogurtbrot

Zubereitung

- ▷ Weismehl, Vollkornmehl und Zucker in eine Schüssel geben.
- ▷ Backpulver, Natron und Salz zugeben und mischen.
- ▷ In der Mitte mit den Händen eine Mulde formen.
- ▷ Das halbe verquirlte Ei und 200 g Jogurt in einer separaten Schüssel mit einem Schwingbesen gut verrühren und in die Mulde geben.
- ▷ Von der Mitte her mit den Händen zu einem klebrigen Teig kneten.
- ▷ Nach Belieben 75 g Dörrobstwürfel zugeben und einkneten.
- ▷ Den Teig zu einem runden Brot formen, kreuzförmig einschneiden und auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.
- ▷ Während 40 Minuten bei 190 °C Heissluft backen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen, auskühlen lassen und zum Kaffee servieren.

Garstufen Jogurtbrot

mit Vorheizen – Auflage 2

40 Minuten 190 °C Heissluft

Zutaten

- 300 g Weismehl
- 300 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei verquirlen, davon die Hälfte nehmen
- 200 g Jogurt nature
- 75 g Dörrobst, fein gewürfelt (nach Belieben)