



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Dinkeljogurtbrot

**Deklaration** (Mehl) Dinkelmehl (Typ 750), Dinkelschrot, Leinsamen, getrockneter Sauerteig, Milchpulver und Speisesalz (mit Jod).

**Rezept**  
1'800 g Dinkelmehl-fix für Dinkeljogurtbrot  
800 g Wasser  
200 g Jogurt  
80 g Hefe

**Herstellung**  
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22 – 24° C).

**Stockgare** 30 Minuten, nach 15 Minuten einmal aufziehen.

**Aufwirken** Teigstücke zu 400 g abwägen und je nach Form bearbeiten und in einer Decormischung absetzen mit Schluss nach unten. Vor dem Backen drehen.

**Stückgare** Mit  $\frac{3}{4}$  Gare einschliessen.

**Backen** In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.