

Joghurtbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

1200g Weizenmehl Type 550
500g Naturjoghurt mit 3,5% Fett
340g warmes Wasser
10g frische Hefe
4 TL Salz
1 TL Honig
etwas Öl und Mehl für den Römertopf

Zubereitung:

In einer grossen Schüssel die Hefe im warmen Wasser auflösen, den warmen Joghurt und alle anderen Zutaten zu einem Teig kneten und zugedeckt 6 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Römertopf ca. 1 Stunde im Wasserbad wässern. Den Teig nach den 6 Stunden noch einmal kneten und weitere 40 Minuten gehen lassen.

Danach den Römertopf aus dem Wasser nehmen, einölen und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem Laib formen und in den Römertopf legen, mehlen, und mit einem Messer mehrmals einritzen. Den Römertopf schliessen, in den kalten Backofen stellen und bei 230 Grad Ober- und Unterhitze 55 Minuten backen. Danach noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.



