



Gesamt: 2h 10min
Zubereitung: 1h 10min



0 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Sasa Vorbereitungsmatte
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Dinkel-Joghurt-Brot

700 g Dinkelmehl, Type 630
100 g Roggenmehl
350 g warmes Wasser
20 g Hefe
3 gestr. TL Salz
1 gehäufter Teelöffel
Agavendicksaft, Zucker (o. Honig)
150 g Naturjoghurt 1,5%

Zubereitung

Dinkel-Joghurt Brot

Alle Zutaten in den Mixtopf und **5 Min./**  " **Modus „Teig kneten“** kneten.

Dann den Teig in einer gefetteten Schüssel abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig mehrmals falten, zu einem runden Laib formen, leicht die Oberfläche einschneiden und mit Mehl bestäuben.

In einer geschlossenen (mit Deckel) und gefetteten Backform (ich nehme eine ovale Glasauflaufform) in den "kalten" Backofen 50 Minuten bei 180°C backen.

Danach den Deckel abnehmen, Backofen auf 220°C hochdrehen und nochmals 7-10 Minuten mit Sichtkontakt backen.

Gleich danach aus der Form nehmen und auskühlen lassen.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [summer0700](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>