



Schweizer Brot

1 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

400 g Ruchmehl
100 g Weizenvollkornmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Salz
2 ½ dl Milch, lauwarm
100 g Joghurt nature

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Für den Teig das Mehl gut mit der Hefe vermischen. Salz, Milch und Joghurt dazugeben und alles zu einem glatten, luftigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort **ca. 60 Minuten bzw. um das Doppelte aufgehen lassen**. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einer glatten Kugel formen. Auf das Blech legen, mit einem scharfem Messer übers Kreuz tief einschneiden. Mit Wasser bestreichen und zugedeckt **noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen**.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



Dr. Oetker AG/SA

Das Brot auf der zweituntersten Rille ca. 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur um 20° C reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53