

# Joghurt-Brot

---

## Zutaten

- 100ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 15g frische Hefe
- 450g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 200g Joghurt
- 1 EL Olivenöl

## Zubereitung

- Hefe mit Zucker in lauwarmes Wasser geben, kurz umrühren und 10 Minuten ruhen lassen
- Mehl mit Salz mischen, dann Joghurt, Olivenöl und Hefemischung dazugeben
- Zu einem geschmeidigen Teig kneten
- Teig abgedeckt etwa 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen
- Teig falten und zu einem Laib formen
- Teig oben mit dem Messer etwas einritzen und in eine Brotbackform geben
- Auf unterster Schiene backen

Backofen 230 Grad ca. 50 Minuten