



## Knusperbrot mit Joghurt

Harte Schale, weicher Kern – so könnte man dieses Knusperbrot mit Joghurt beschreiben. Extra fluffig innen mit herrlich knackiger Kruste aussen.

### Zubereitung

- 1 Die beiden Mehle mischen und mit Milch, Wasser, Nature-Joghurt und Hefe zum Teig verarbeiten.
- 2 Butter begeben und vermischen.
- 3 Dann Salz begeben und den Teig gut durchkneten (ca. 10 Minuten).
- 4 Die Schüssel mit einem Küchentuch (oder Plastik) zudecken, sodass der Teig ruhen kann, bis er doppelt so gross geworden ist.
- 5 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 6 Zwei Teigstücke erst rund, dann länglich formen.
- 7 Nochmals kurz gehen lassen, die Oberfläche mit Halbweissmehl bestauben und auf Backblech platzieren.
- 8 Die Teigstücke mit einer flacher Klingenführung einschneiden.
- 9 Im Ofen 50 bis 60 Minuten knusprig backen.

### Zutaten

03.01.2023 - fein, hell, nicht knusprig

720 g	360 g	Halbweissmehl	
280 g	140 g	Vollkornmehl	140g Dinkelmehl
2,4 dl	1.2 dl	Milch	
2,4 dl	1.2 dl	Wasser	
270 g	135 g	Nature-Joghurt	80g Jogi, 55g Frischkäse
30 g	15 g	Hefe	
50 g	25 g	Butter	
25g	12.5 g	Salz	