



GRIJODI BROT

GRIEß-JOGHURT-DINKEL-BROT

ZUTATEN:

- 200g Hartweizengrieß
- 275g Dinkelmehl 630
- 125g Wasser
- 150g Joghurt
- 30g Öl
- 1g Hefe

Zur Herstellung des Kochstücks:

- 25g Dinkelmehl 630
- 125g Wasser
- 10g Salz

FORM:

- Ofenmeister

HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Kochstück herstellen; dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebeesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Hefe und Joghurt miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist.

Nun das abgekühlte Kochstück, den Grieß und das Mehl hinzufügen und ca. 10min. kneten (ggf. Fensterprobe machen). Schüssel verschließen und 12h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 3-4h (wenn möglich) den Teig dehnen und falten.

Nach 12 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und vorsichtig zu einem Laib formen.

Ofenmeister mit Grieß ausstreuen, Teigling hineingeben, mit Grieß bestreuen und einschneiden. Den geschlossenen Ofenmeister in den kalten Ofen geben und auf 230°C Ober-Unterhitze einstellen, 60min. backen.

Danach Brot aus dem Ofenmeister stürzen, Klopprobe machen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich habe dieses Brot auch als **vegane Version** getestet, dazu Wasser und Joghurt (nur das aus dem Kochstück nicht) durch Mandel-Hafermilch ersetzen, das hat auch sehr gut geklappt.

TIPP:

Wer nicht so lange auf das Brot warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.

Für eine extra dicke Kruste, die letzten 10min ohne Deckel weiterbacken.

ZUBEREITUNGSZEIT:

15MIN

KOCH/BACKZEIT:

60MIN

RUHEZEIT:

12H

