

Jogurtbrot mit Radieschen-Aufstrich

Saftiges Jogurtbrot mit knuspriger Kruste und dazu ein frischer Radieschen Aufstrich mit Sauerrahm und Topfen: So schmeckt der Frühling. Der Hefeteig wird durch Naturjoghurt besonders aromatisch und bleibt über mehrere Tage weich. Sonnenblumenkerne und Leinsamen geben den Brotstangen zusätzlich Biss. Der Radieschenaufstrich ist in wenigen Minuten fertig und bringt als Frühlingsaufstrich genau die richtige Würze auf den Tisch. Ein unkompliziertes Rezept mit Radieschen, das zum Frühstück, zur Jause oder auf dem Buffet gleichermaßen gut ankommt.

Benötigte Zutaten

Jogurtbrot

550 g	Weizenmehl
150 g	Weizenvollkornmehl
400 ml	Wasser (lauwarm)
200 g	Premium Naturjogurt 3,6% (zimmerwarm)
1 Würfel	Germ
15 g	Salz
8 EL	Samen (z.B. Sonnenblumen und Leinsamen)

Radieschen-Aufstrich

70 g	Premium Topfen 20%
50 g	Premium Sauerrahm
1 TL	Zitronensaft
100 g	Radieschen (etwa 6-8 Stück)
1 EL	Kräuter (frisch, gehackt)
	Salz, Pfeffer

Anleitung

Zubereitung Jogurtbrot

1. Der Germ wird in 400 ml lauwarmen Wasser aufgelöst.

2. Das Mehl, das Salz und das Jogurt in eine Rührschüssel geben.

3. Die Flüssigkeiten und die Samen ebenfalls hinzufügen.

4. Den Teig mit der Küchenmaschine gut durchkneten. Er soll sich vom Schüsselrand lösen. Bei Bedarf etwas Mehl hinzufügen.

5. Den Teig für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

6. Danach den Jogurtbortteig in drei Teile teilen und mit den Händen gleichzeitig in die entgegengesetzte Richtung drehen, damit das Bort diese typische Form bekommt.

7. Die Brotstangen auf ein Backblech geben und bei 200°C etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung Radieschenaufstrich

8. Die Radieschen werden gewaschen, trocken getupft und in kleine Stücke

geschnitten (oder im Multizerkleinerer gehackt).

9. Topfen und Sauerrahm vermengen.

10. Zitronensaft und gehackte Kräuter hinzufügen.

11. Die Radieschen unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps:

Warum Joghurt im Brotteig?
Joghurt bringt eine milde Säure in den Teig, die den Geschmack abrundet und die Hefe aktiviert. Außerdem bindet Joghurt Feuchtigkeit besonders gut. Das Jogurtbrot trocknet deshalb langsamer aus als herkömmliches Weißbrot und schmeckt auch am zweiten oder dritten Tag noch saftig. Am besten eignet sich Naturjoghurt mit 3,6% Fett, da er dem Teig genügend Geschmeidigkeit verleiht, ohne ihn zu schwer zu machen.

Der perfekte Frühlingsaufstrich
Radieschen haben von April bis Juni Hochsaison und sind damit die ideale Zutat für einen Frühlingsaufstrich. In dieser Zeit schmecken sie besonders knackig und würzig. Der Radieschenaufstrich lässt sich saisonal erweitern: Im Frühling passen Bärlauch oder junge Kresse gut dazu, im Sommer frische Gartenkräuter wie Dill und Petersilie.



Ein Rezept von
food-stories.at