



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

Jogurtbrot mit Radieschen-Aufstrich

von Foodstories.at

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 Jogurtborteig in drei Teile teilen und mit den Händen gleichzeitig in die entgegengesetzte Richtung drehen, damit das Brot 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.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
Martina Enthammer