

Joghurtbrot mit Walnüssen

- Donnerstag, Oktober 01, 2009

<https://ketex.de/blog/joghurtbrot-mit-walnussen/>

Mit Joghurt hatte ich bislang noch kein Brot gebacken, bis Bäcker Süpke vor einiger Zeit das Rezept mit Joghurt vorgestellt hat.

Der Sauerteig hat eine etwas festere Konsistenz und gibt dem Ganzen einen kräftigeren Geschmack. Man kann bei diesem Rezept allerlei Nüsse oder auch Tomatenstücke usw. zufügen. Es gibt immer einen etwas anderen Geschmack. Ich habe diesmal grob gehackte Walnüsse dazugegeben. Haselnüsse sind bestimmt auch eine leckere Variante.

Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 190 g [Roggenmehl 1150](#)
- 150 g Wasser
- 19 g [Roggen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei vermischen, dann 16 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen (besser wären 26°).

2. Vorteig

- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Hefe
- 1 g Salz

Alles klümpchenfrei vermischen, ebenfalls 16 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g [Weizenmehl 1050](#)
- 280 g [Roggenmehl 1150](#)
- 160 g Wasser
- 100 g Joghurt (3,5% Fett)
- 14 g Salz
- 10 g Hefe
- ich habe als besonderen Kick 100 g grob gehackte Walnüsse zum Teig gegeben

4. Varianten:

- geröstete [Sonnenblumenkerne](#)
- Haselnüsse
- Hanfnüsse
- Kümmel
- Oliven
- Tomatenstücke (getrocknet)
- Kürbiskerne

[Zubereitung](#)

Zubereitung

5. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) zusammenrühren und 7 Minuten kneten, danach 20 Minuten Teigruhe.

Danach wirken und in ein gut bemehltes [Gärkörbchen](#) mit dem Schluss nach oben geben.

Gare ca. 60 Minuten bei 32-35° (in der [Gärbox](#)), bei Raumtemperatur dauert es entsprechend länger. Wegen der Walnüsse habe ich noch 15 Minuten mehr gegeben, es hätte sogar noch länger sein können. Man sieht es am Riss. Das Brot hat einen sehr schönen Ofentrieb.

Bei 250° anbacken, bis die gewünschte Bräune erreicht ist, und dann 40 Minuten fallend auf 180° ausbacken.

-