





# VOLLKORNBROT MIT JOGHURT

## ZUTATEN

150 ml handwarmes Wasser  
125 ml Naturjoghurt, zimmerwarm  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 EL heller oder dunkler  
Zuckerrübensirup  
200 g Weizenmehl Type 550  
150 g Weizenvollkornmehl  
1 TL Salz  
25 g Weizenkleie  
 $\frac{3}{4}$  TL Trockenbackhefe



**1** Das Wasser in die Brotform gießen und Joghurt, Sonnenblumenöl und Zuckerrübensirup hinzufügen.

**2** Beide Mehlsorten gleichmäßig darauf verteilen. Salz und Weizenkleie in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

**3** Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Normal“, mittlere Bräunung, wählen und den Brotbackautomaten starten.

**4** Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten. Die Brotform herausnehmen, das fertige Brot auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.