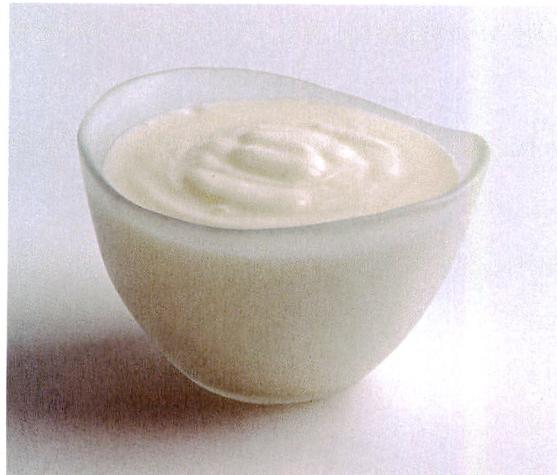




# VOLLKORNBROT MIT JOGHURT

## 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  
¾ TL Trockenbackhefe



**1** Das Wasser in die Brotform  
gießen und Joghurt, Sonnen-  
blumenöl 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 Flüssig-  
keit 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 heraus-  
nehmen, das fertige Brot auf ein  
Kuchengitter stürzen und vollständig  
auskühlen lassen.