

# Kloster Brot

## Vorteig:

200g Wasser kühl

2g Frischhefe einrühren

150g Klostermehl dazu mischen

Zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen,  
danach 12-24 Std. kühl stellen.

## Hauptteig:

Dem Vorteig die weiteren Zutaten begeben:

10g Frischhefe in den Vorteig einrühren

100g Wasser dazu geben

10g Salz

80g Joghurt Nature

2 EL Öl

350g Klostermehl

Zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten (ca. 15 Min.)

Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen,  
zusammenfallen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Besonders  
schön wird die Oberfläche und Form bei Verwendung eines  
Teigkörbchens zum Gären.

Ansonsten rund formen und backen bei 230° (ca. 40 Min.)



**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG

031 760 10 20 - [www.muehle-fraubrunnen.ch](http://www.muehle-fraubrunnen.ch)