

Brot, Semmel, Breze,...

- [Joghurt-Brot im Römertopf](#)

Joghurt-Brot im Römertopf

Joghurt-Brot aus dem Römertopf – lange Kaltgare über Nacht, einfache Zubereitung, knusprige Kruste.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 15 Min
 - Kaltgare: 24 Std im Kühlschrank
 - Backen: 1 Std bei 240 °C Ober-/Unterhitze
 - **Gesamt: ca. 25 Std** (inkl. Gare)
-

🖼 Bilder

[joghurtbrot-mit-weizenmehl-und-dinkelmehl.jpg](#)

[angeschnittenes-joghurtbrot.jpg](#)

🔪 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Große Schüssel	Für Teig und Gare
Römertopf	NICHT wässern – der Teig ist ausreichend feucht
Backofen	240 °C Ober-/Unterhitze
Schneidbrett & Messer / Teigschneider	Zum Teilen des Teigs

🥣 Zutaten

Zutat	Menge
Weizenmehl (Type 550)	1 kg
Joghurt (natur, ungesüßt)	250 g
Wasser (lauwarm)	500 ml
Salz	15 g
Gewürze	nach Geschmack (z. B. Kümmel, Sesam, Mohn, Kräuter)

Schritt-für-Schritt

1. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen.
2. Joghurt und Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (ca. 5–10 Min).
3. Gewürze nach Belieben unterkneten.
4. Schüssel abdecken und den Teig für 24 Std im Kühlschrank gehen lassen (lange Kaltgare).
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf bemehlter Arbeitsfläche dehnen und 2–3× falten.
6. Teig in gewünschte Brote / Stücke teilen.
7. Römertopf **nicht wässern**. Teigstücke direkt hineinlegen.
8. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Römertopf mit Teig in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 1 Std backen.
10. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und genießen.

Tipps & Variationen

- **Nicht wässern:** Der Joghurtteig bringt genug Feuchtigkeit mit – ein gewässerter Römertopf würde die Kruste zu weich machen.
- Variiere das Mehl: z. B. 700 g Weizenmehl + 300 g Dinkelmehl oder Roggenmehl.
- Gewürze flexibel: Kümmel für klassisches Brot, Rosmarin + Olivenöl für mediterrane Note, Kürbiskerne für Nussigkeit.
- Statt 24 Std geht auch 12–18 Std Kaltgare – je nach gewünschtem Säuregrad.
- Backzeit anpassen: Bei kleineren Broten oder dünneren Teiglingen prüfen, ob sie früher durch sind (Boden hohl klingen lassen).

Quelle

Eigenes Rezept / Manuelle Eingabe