

Snel yoghurtbrood



VOORBEREIDINGSTIJD

15 minuten

KOOKTIJD

45 minuten

TOTALE TIJD

01:00

Ingrediënten

- 500 gr tarwebloem
- 2 tl bakpoeder
- 1 el suiker
- 1 tl grijs zeezout
- 375 ml verse volle melk
- 60 ml volle yoghurt

Instructies

1. Verwarm de oven voor op 220°C. Zet een bakplaat met bakpapier klaar of een stenen bakplaat met bloem bestrooid.
2. Meng de bloem, bakpoeder, suiker en zout in een kom. Meng in een tweede kom de melk en yoghurt. Doe de melk

bij het droge mengsel en roer met een houten lepel tot je een kleverig deeg hebt.

- 3. Bestrooi je werkblad met bloem en kneed het deeg enkele minuten tot je een stevig, niet kleverig deeg bekomt.*

Vorm het deeg tot een bal en leg het op de bakplaat. Kerf een X in het deeg in en bestrooi met wat bloem.

- 4. Bak gedurende 45 minuten in de oven op 220°C. Laat het brood afkoelen voor je het gaat aansnijden. Smakelijk!*