
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: Zutaten für 2 Springformen Ø 24 cm

280 g Mehl (Type 550)
2 EL Maisgrieß (30 g)
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Meersalz
1 TL grob geschroteter Pfeffer
250 g zimmerwarmer Sahnejoghurt
Mehl zum Bearbeiten
Butter und Zucker für die Form

Rezept: Mehl, Grieß, Trockenhefe, Salz und Pfeffer mischen. Joghurt dazugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten und in Formgröße ausrollen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Form ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Teig mit den Löchern nach unten in die Form legen, nach Rezeptangabe belegen und backen.

Süße Variante: Auch als Boden für Obstkuchen ist der Teig ein Hit. Dafür statt Salz und Pfeffer einfach 80 g Zucker darunterkneten.