

# **Yoghurtbrød - bagt i Traeger Timberline**

Yoghurtbrød - Der findes seriøst ikke noget bedre end hjemmebag Brød. Her får du en opskrift på et nemt og lækkert yoghurtbrød. Yoghurten i brødet gør det blødt og friskt, med en let syrligt i smagen. Bag det og glæde dig til at smøre dit nye lune nybagte yoghurtbrød.

**Du får her en fantastisk, nem opskrift på  
Yoghurtbrød.**



## Ingredienser Til 2 Yoghurtbrød

- 50g gær
- 0,5dl lunket vand
- 1dl mælk
- 50 smeltet smør
- 1,5dl yoghurt naturel
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 650g hvedemel

## Tilberedning:

1. Start med at opvarme mælken, men ikke over 38 grader. Tilsæt 1 tsk. sukker og smuldr gæren i blandingen. Nu er det meget vigtigt, at du lader det stå i 10 minutter uden at røre rundt, så gæren kan få lov til at komme i gang med at forberede dejen.
2. Imens smelter du smørret og hældes den i bunden af rørsål. Tilsætter mel, yoghurt og salt i skålen. Når de 10 minutter er gået, hældes du din mælk- og gær blanding i røre skålen. Kommer vandet i røre skålen og lader

- den snurre rundt i ca. 5 minutter ved trin 1, til der opstår en fast glat dej.
3. Del dejen i to lige store dele, og forme dem til en kugle. Nu stiller du din dej 30 minutter til hævnings et varmt sted, tildækket med et fugtigt viskestykke.



4. Efter de 30 minutter er gået ælter du brødet i gennem, former det til to brød. og kommer dem i to brødforme som er penslet med smør eller margarine - og lad det efterhæve i 20 minutter tildækket med et fugtigt viskestykke.



5. Nu laver du en langsgående rids med et meget skarp kniv. Du fugter brødet overflade med enten vand eller mælk. Jeg gør det med to finger, men pas på at du ikke ødelæggeryoguhrtbrødes fine struktur.



# Ved Grillen

1. Tænd din Traeger Timberline på 220 grader.



2. Når den har nået den temperatur Lægger du dine Yoghurtbrød på den midterste rist, og bages færdig i 30 minutter på 220 grader.



Som du kan se på de næste tre billeder er de frisk bagte yoghurtbrød ikke brændt på eller nogle det skyldes at [\*\*\*Traeger's Timberline\*\*\*](#) har en helt fantastisk varmefordeling. Du kan læse meget mere om Traeger Timberline Pillegrillen her på min blog under [\*\*\*Min Traeger\*\*\*](#).





Når Yoghurtbrødene er klar, skal de lige have lov til at køle lidt af. Men de skal helt klart nydes mens de er lune.