



## Prosecco-Brot

Menge	Zutaten
<b>500 gr</b>	griffiges Mehl
<b>200 gr</b>	Naturjoghurt
<b>1 Packg</b>	Backpulver
<b>2 TL</b>	Kräutersalz
<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>150 ml</b>	Prosecco

### Zubereitung:

1

Das Mehl mit Salz und dem Backpulver in einer Schüssel gut vermengen.  
in einer 2. Rührschüssel das Joghurt, den Prosecco mit dem Öl gut durchmischen.  
Beide Inhalte zusammenführen und zu einem geschmeidigen Teig ca. 5 min mit den Händen verkneten.

2

Nun den Teig in eine geölte [Tortenform](#) geben und bei 230 Grad ca. 25-30 min backen.  
Wenn das Brot eine goldgelbe Farbe hat und wenn es wenn man es rausnimmt hohl klingt, wenn amn auf die Unterseite klopf, ist es fertig.  
Nur mehr ca eine 1/2 Stunde, eingeschlagen in ein Küchentuch, abkühlen lassen und geschmackvoll servieren.

*Viel Spaß beim Nachbacken*



### Lucina's Tipps:



Wenn ihr eurem Bort eine besondere Optik geben möchtet, dann ritzt mit einem Messer an der Oberfläche ca. 5 mm tief ein Karomuster ein, bevor ihr es backt.



*Ich wünsch euch gutes Gelingen*

Eure Lucina Cucina