



Karottenbrot

Schwierigkeitsgrad



1 Stück



3 Stunden

Zutaten

200g Weizenmehl (Typ 1050)
300g Roggenmehl (Typ 1150)
20g frische Hefe*
ca. 350ml lauwarmes Wasser
1 Pkg Sauerteig (75g) *
1 Karotte (ca. 150g)
je 2 Tl. Salz + Brotgewürz

*Falls Sauerteig mit Hefe verwendet wird, kannst du die frische Hefe einfach weglassen.

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Brotgewürz sowie Salz hinzufügen. Die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung zum Mehl geben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach die geriebenen Karotten und das restliche Wasser hinzufügen. Den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den kleinen Zaubermeister mit Butterschmalz einfetten und bemehlen. Den Teig vorsichtig durchkneten, oval formen und nach Lust und Laune einschneiden. In die Form legen und zugedeckt noch einmal 20-30 Minuten gehen lassen. Danach 40 Minuten mit Deckel auf der untersten Schiene backen. Wenn nötig, ohne Deckel ein paar Minuten nachbräunen lassen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN