

Rezept für saftiges Karottenbrot

Zutaten

- 300 ml lauwarmes Wasser
- 100 g geriebene Karotten
- 350 g Roggenmehl
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 30 g klein gehackte Walnüsse
- 10 g Salz
- 10 g frische Hefe



Zubereitung

1. Die Karotten reiben und mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Die Zutaten nun zu einem weichen Teig verarbeiten. Dafür entweder eine Küchenmaschine oder einen Mixer mit Knethaken verwenden.
3. Anschließend den Teig zugedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, einen länglichen Laib daraus formen und ihn auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. Danach noch einmal etwa fünf Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 210 °C Heißluft vorheizen.
6. Zum Schluss das Brot mit viel Dampf für etwa 50 Minuten backen. Tipp: Um Wasserdampf zu erzeugen, können Sie einfach einige Eiswürfel auf den Boden des Backofens legen. Alternativ eine feuerfeste Schale mit etwas Wasser darin in den Ofen stellen.