Buntes Karottenbrot

Ofenmeister

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

250 g Dinkel
250 g Weizenmehl 1050
200 g Karotten
50 g Leinsamen
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne
2 TL Salz
1 TL Brotgewürz
2 EL Apfelessig
1/2 Würfel Hefe
1 TL Honig
350 ml Wasser

Dinkel 1 Minute auf Stufe 10 mahlen und umfüllen. Karotten 4 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern, gemahlenen Dinkel und Weizenmehl sowie alle übrigen Zutaten dazugeben. 4 Minuten Knetstufe.

Teig in den Ofenmeister mit Deckel füllen, Backofen vorheizen auf 250 Grad Ober/Unterhitze, Brot 10 Minuten bei 250 Grad backen, danach auf 230 Grad runterdrehen und weitere 40 Minuten backen.

Eventuell weitere 5-10 Minuten ohne Deckel backen.

Guten Appetit!