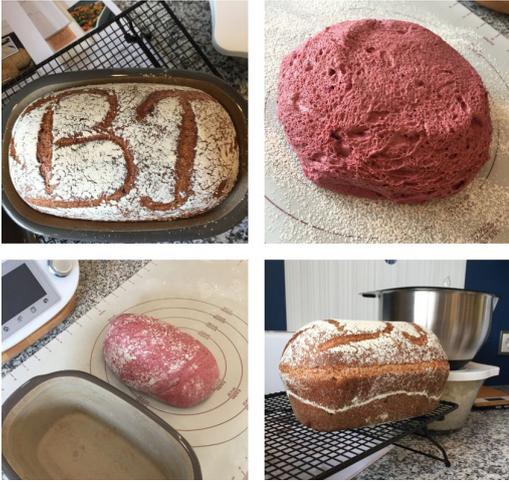


# Rote Beete Brot

*Zaubermeister Lily*



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

250 g gekochte rote Bete  
120 g Wasser

10 Sek. Stufe 4  
Paste runte schieben  
10 Sek. Stufe 4

1/2 Würfel Hefe  
1 TL Zucker

alles zusammen 3 Min.  
bei 37 Grad

400 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Dinkelvollkornmehl 630  
1 EL Gluten  
2 EL Salz  
1 EL Öl

5 Min. Teigknetstufe

50 g Walnüsse oder  
Sonnenblumenkerne

Ab einer Stunde Gehzeit, Brotlaib formen und in die Lily legen. Ofen vorheizen auf 250 Grad und 45-50 Minuten backen.

**Guten Appetit!**