

# DINKELBROT MIT KAROTTEN

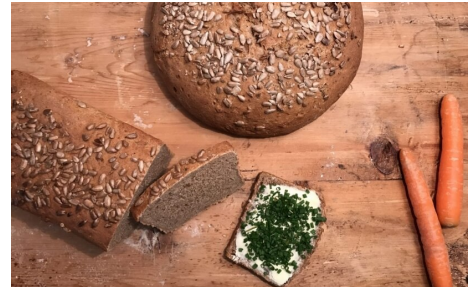


★★★★★ 4.8 bei 72 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten und den Teig ca. 15-20 Minuten rasten lassen.
- 2 Anschließend nochmals durchkneten und zu zwei Brotlaiben formen. Die Brotlaibe ungefähr 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 3 Das Brot in den vorgeheizten Backofen einschießen und am besten ein paar Eiswürfel zur Dampferzeugung auf den Boden des Backofens „schießen“.
- 4 Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und das Brot ca 35 Minuten fertigbacken.



## Zutaten

### FÜR 2 BROTLAIBE

#### TEIG

- 650 g lauwarmes Wasser
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 300 g Weizenbrotmehl
- 300 g Roggenmehl
- 100 g Karotten, fein gerieben
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Salz
- 20 g frische Germ