KAROTTENBROT IM TONTOPF





* * * * * 4.8 bei 37 Bewertungen











Zubereitung

- Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die Mehle, Salz, Karotten, Sonnenblumenkerne und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- Anschließend nochmals durchkneten und in einen Tontopf (alternativ einfach auf ein Backblech) legen. Den Brotlaib nochmals ungefähr 15 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- Das Brot (im Topf, mit dem Deckel zugedeckt) in den vorgeheizten Backofen geben und am besten mit viel Dampf backen.
- Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren und das Brot ca. 35 Minuten fertig backen.



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

TEIG

320 g	lauwarmes Wasser
200 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Weizenbrotmehl 1600
150 g	Roggenmehl 960
100 g	Karotten, fein gerieben
30 g	Sonnenblumenkerne
10 g	Salz
10 g	frische Germ