# KAROTTENBROT IM TONTOPF

4.8 bei 39 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | Heißluft | 250 Grad | 50 min



## Zubereitung

1. 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.

2. Anschließend nochmals durchkneten und in einen Tontopf (alternativ einfach auf ein Backblech) legen. Den Brotlaib nochmals ungefähr 15 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

4. Das Brot (im Topf, mit dem Deckel zugedeckt) in den vorgeheizten Backofen geben und am besten mit viel Dampf backen.

5. 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 |