

KAROTTENBROT IM TONTOPF

★★★★★ 4.8 bei 31 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<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