



hr1-DOLCE VITA

## **Knuspriges Karottenbrot**

### **ZUTATEN**

320 g lauwarmes Wasser  
100 g Karotten, grob gerieben  
350 g Dinkel-Vollkornmehl  
150 g Roggen-Vollkornmehl  
10 g Salz  
10 g frische Hefe

### **ZUBEREITUNG**

- 1) Alle Zutaten genau abwiegen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem eher weichen Teig verarbeiten. Etwa 5 Minuten kneten.
- 2) Den Teig mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.  
Anschließend nochmal durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und auf ein Backblech legen. Das Brot nochmal kurz ruhen lassen (ca. 5 Minuten).
- 3) In der Zwischenzeit den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Dabei die Fettpfanne des Backofens oder eine feuerfeste Schale mit Wasser füllen und ganz unten einschieben. Der Wasserdampf sorgt beim Backen für eine schöne feste Kruste.
- 4) Das Backblech mit dem Brot in den vorgeheizten Backofen schieben (Vorsicht, Dampf!) und das Brot ca. 50 Minuten backen.

Gesamtdauer: ca. 1,5 Stunden inklusive Ruhezeit