

Karottenbrot

220 g Karotten
380 g Buttermilch
1 TL Honig
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
100 g Dinkelmehl Typ 630
280 g Dinkelmehl Typ 1050
30 g Leinsamen
60 g Sonnenblumenkerne
10 g Salz



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Karotten schälen und mit der groben Microplane in Stifte hobeln. Die Stifte sollten nicht zu fein sein, sonst wird das Brot evtl. zu feucht.
(im TM: **5 sek./Stufe 5, danach umfüllen**)

Buttermilch mit Honig und Hefe lauwarm vermischen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten mit Karottenstiften zugeben und miteinander vermischen.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in den gut gefetteten und bemehlten kleinen Zaubermeister „Lily“ füllen, mit Sonnenblumenkernen bestreuen und abgedeckt **ca. 20-30 min.** gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen ohne Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 55-60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen Backen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.