



Möhrenvollkornbrot



Zutaten für ein Brot

½ Würfel Hefe
2 TL Honig
300g Weizenvollkornmehl
200 g Weizenmehl 405
200g geraspelte Möhren
280 ml Wasser
1 TL Salz

Zubereitung

Hefe und Honig leicht erwärmen und miteinander vermischen.

Mit den weiteren Zutaten gut verkneten. Auf ein Backpapier geben und zu einem runden Laib formen. Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Teig mit dem Backpapier in eine runde Springform geben und kreuzweise einschneiden. Teig etwas mit Wasser befeuchten und mit Mehl bestäuben.

Die Springform auf ein Backrost stellen und das Ganze zusammen mit einer hitzebeständigen, mit etwas Wasser gefüllten Form in den vorgeheizten Ofen stellen.

Circa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° C Ober- Unterhitze backen.

Wenn das Brot bei der Klopfprobe hohl klingt ist es gut durchgebacken.