

Möhrenbrot

Dieses Brot ist unser neues Lieblings-Familien-Brot! Super einfach gemacht und super lecker! Wenn ihr euch bisher nicht wirklich ans Brotbacken herangetraut habt, versucht es mal mit diesem Möhrenbrot!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

5 g frische Hefe
2 Möhren (geschält und fein geraspelt)
1 EL Leinsamen (Chia-Samen gehen auch)
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Rübengrün (dunkler Zuckerrübensirup)
240 g Weizenmehl (plus ein wenig mehr zum Bestäuben)
160 g Roggenmehl
10 g Salz
300 ml kaltes Wasser
Butter für die Form

Zubereitung

1. Gebt alle Zutaten in eine große Schüssel und verrührt sie miteinander. Am besten von Hand oder mit einem Rührlöffel. Der Teig sollte nicht geknetet werden. Deckt die Schüssel mit einem Deckel, mit Frischhaltefolie oder einem Bienenwachstuch ab und lasst den Teig ca. 8 Stunden bei Zimmertemperatur gehen.
2. Nehmt eine kleine Kastenform und fettet sie mit Butter ein. Feuchtet eure Hände mit Wasser an, gebt den Teig in die Kastenform und stäubt ein wenig Mehl darüber. Dann deckt ihr den Teig mit einem sauberen Küchentuch ab und lasst ihn nochmal 45 bis 60 Minuten gehen.
3. Heizt den Backofen rechtzeitig auf 250 °C Ober-/Unterhitze vor. Wenn die Temperatur erreicht ist, stellt ihr die Kastenform auf die mittlere Schiene und dreht die Temperatur auf 200 °C herunter. Backt das Brot jetzt etwa eine Stunde bei 200°C. Danach löst ihr es aus der Form und lasst es auf einem Gitter abkühlen.