



Möhren-Zwiebelbrot



Arbeitszeit: ca. 70 min



Koch- & Backzeit: ca. 45 min



ca. 700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500 g Mehrkornbrotbackmischung
- 275 ml Wasser
- 140 g geraspelte Möhren
- 25 g Röstzwiebeln

Zubereitung

500g Mehrkorn-Brotbackmischung und 275ml lauwarmes Wasser sowie die Möhren und die Röstzwiebeln etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeiten:

1 Brot aus 500g Backmischung: 45 – 60 Min.

Brötchen: 15 – 25 Min.

Arbeitsweise im Brotbackautomaten:

Zuerst 275ml Wasser (25°C), dann eine Packung Brotbackmischung sowie die Möhren und die Röstzwiebeln in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten (kein Vollkornprogramm).

