



## Radieschenbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Dinkelbrotbackmischung
- 220ml Wasser
- 75g Kräuterquark 40%
- 75g Sahnemeerrettich
- 100g geputzte gewürfelte Radieschen

### Zubereitung

Radieschen putzen und in kleine Würfel schneiden. Die 500g Dinkelbrot-Backmischung mit 220ml lauwarmem Wasser, dem Kräuterquark, dem Sahnemeerrettich und den Radieschen mischen und etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen.

Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen und nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen. Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

