



Möhren-Kefir-Brot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 160ml Wasser
- 160ml Kefir
- 10g Butter
- 90g geriebene Möhren
- 500g Weissbrotbackmischung

Zubereitung

Möhren reiben und erst kurz vor Ende der Knetzeit unter den Teig geben. Die 500g Weissbrotbackmischung mit 160ml lauwarmem Wasser, 160ml Kefir und der Butter mischen und etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, Möhren hinzufügen, 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.

