



Möhren-Lauch-Brot



Arbeitszeit: ca. 60 min



Koch- & Backzeit: ca. 45 min



700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 300ml Wasser
- 500g Vitalbrotbackmischung
- 50g geriebene Möhren
- 50g in Ringe geschnittenen Lauch

Zubereitung

Die 500g Vitalbrot Backmischung mit 300ml lauwarmem Wasser etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, Möhren und Lauch erst kurz vor dem Ende der Knetzeit unter den Teig geben.

Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen. 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 und die Möhren und den Lauch nach dem ersten Piepton zugeben.

