

Karotten Nussbrot



Zutaten

450 g Weizenmehl
550 g Roggenmehl
1 Pkg. Germ
30 g Trockensauerteig
1 EL Salz
1 EL Honig
2 EL Wal- oder Haselnüsse
2 Karotten, grob gerieben
Muskatnuss, gerieben
Koriander
Fenchel
Kümmel
ca. 600 – 750 ml Wasser, warm

Zubereitung

Aus den Zutaten mit der Küchenmaschine und dem Knethacken einen Teig kneten. Den Teig ca. eine Stunde gehen lassen.

Das Brot in drei Wecken formen, in bemehlte Simperl legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Aus dem Teig können auch Weckerl geformt werden.

Je nach Größe der Weckerl beträgt die Backzeit dann ca. 20-30 Minuten bei 180 °C.