

KAROTTENBROT IM TONTOPF

★★★★★ 4.8 bei 36 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)
zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.
Anschließend die Mehle, Salz, Karotten,
Sonnenblumenkerne und Germ dazugeben. 5-10 Minuten
lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20
Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Anschließend nochmals durchkneten und in einen Tontopf
(alternativ einfach auf ein Backblech) legen. Den Brotlaib
nochmals ungefähr 15 Minuten rasten lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- 4 Das Brot (im Topf, mit dem Deckel zugedeckt) in den
vorgeheizten Backofen geben und am besten mit viel Dampf
backen.
- 5 Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200 Grad reduzieren
und das Brot ca. 35 Minuten fertig backen.



Zutaten

FÜR 1 BROTLAIB

TEIG

320 g	lauwarmes Wasser
200 g	Dinkelvollkornmehl
150 g	Weizenbrotmehl 1600
150 g	Roggenmehl 960
100 g	Karotten, fein gerieben
30 g	Sonnenblumenkerne
10 g	Salz
10 g	frische Germ