

MöhrenMischBrot

(Eigenkreation)

500 g Wasser, 15 g Hefe miteinander vermischen

100 g geraspelte Möhren, 450 g Dinkelmehl 630, 300 g Weizenmehl

550, 2 TL Salz, 2 TL Trockensauer, 1 TL Backmalz

miteinander 6 Minuten verkneten

eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen

aus der Schüssel auf etwas Öl legen und 4 - 6 x falten

in eine Form mit Deckel legen

in den kalten Backofen stellen und diesen auf 240° C Ober-

Unterhitze einstellen - 60 Minuten backen

aus der Form herausholen und nochmals für ca. 10 Minuten bei 180°

C Umluft backen -

dabeibleiben es kann schnell zu braun werden.



Annes Glanzstücke

Selbstgemacht und wunderbar