

Karottenbrot

Zutaten

Sauerteig

50 g Roggenmehl Typ 1150
50 g lauwarmes Wasser
Anstellgut

Quellstück

30 g Kartoffelflocken
100 g Wasser

Hauptteig

100 g Roggenmehl Typ 1150
400 g Dinkelmehl Typ 630
400 g Dinkelmehl Typ 1050
10 g Hefe
100 g Joghurt
2 kleine Karotten fein raspelt
150 ml Karottensaft
22 g Salz
Brotgewürz
ca. 350 ml Wasser

Zubereitung

Am Vortag

Für den Sauerteig das Anstellgut mit Mehl und Wasser vermengen und mind. 16 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, das Roggenmehl in die Mitte. In das Roggenmehl eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln, mit 50 g Wasser vermischen und abgedeckt über Nacht stehen lassen.



Für das Quellstück die Kartoffelflocken mit dem Wasser übergießen, vermischen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht quellen lassen.



Küchentraum & *Wurzelbaum*

Am Backtag

Am nächsten Tag die restlichen Zutaten und den Sauerteig zur Mehl/Hefemischung geben und mit der Küchenmaschine 6 Min auf langsamer Stufe und 2 Min auf schneller Stufe kneten. Den Teig ca. 2 Stunden ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammen schlagen und zu einem Brot formen. In einem Gärkorbchen nochmals ca. 1/2 Stunde abgedeckt garen.

Den Ofen auf 250° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und dann das Brot auf das vorgeheizte Blech geben. Gut dampfen.

Nach 5 Min die Temperatur auf 210° Grad reduzieren, nach weiteren 30 Minuten die Temperatur nochmals reduzieren und das Brot ca. 20 Min bei 190° Grad backen.