

Tici Kaspar

DINKEL-KAROTTEN-NUSSBROT

Zutaten:

- ½ kg Dinkelmehl
- 10 g Kristallzucker
- 10 g Salz
- 7 g Trockengerm
- 10 g Olivenöl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 kleine Karotte
- 1 Handvoll Nüsse, gehackt

Zubereitung:

- Das Mehl mit Zucker, Salz und Trockengerm in eine Rührschüssel wiegen.
- Das lauwarme Wasser mit Olivenöl in der Küchenmaschine mit Knethaken in die Mehlmischung einlaufen lassen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Für 10 Minuten gut durchkneten lassen, bis er seidig glänzt und elastisch geworden ist.
- Den Teig mit Mehl bestäuben, in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedecken.
- An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Die geriebene Karotte und Nüsse in den Teig kneten und eventuell noch mit wenig Mehl nacharbeiten.
- In die gewünschte Form bringen, nochmals für 20 Minuten gehen lassen.
- Den Ofen auf 220° Heißluft vorheizen (oder Kombidampf: 80 Hitze/20 Feuchtigkeit) und die ersten 10 Minuten bei 220°, dann bei 180° ca. 25-30 Minuten fertig backen.

TIPP! Ob das Brot fertig gebacken ist, kann man durch leichtes Klopfen auf der Unterseite feststellen. Wenn es hohl klingt, ist es fertig!

- Das gebackene Brot vor dem Anschneiden unbedingt auf einem Gitterrost für 20 Minuten auskühlen lassen.

TIPP! Eine glänzende Oberfläche erhält man, indem man das Brot mit einem versprudelten Ei mit einem Schuss Wasser bestreicht-kurz bevor man es in den Ofen schiebt!

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht