Rübli das Karottenbrot

<u>Zutaten</u>
200g Weizenmehl Typ 550
200g Weizenmehl Typ 1050
180g Vollkorn Weizenmehl
16g Hefe
180g grob geriebene Karotten
320g handwarmes Wasser
13g Salz
5g Zucker oder 1 TL Honig

So funktioniert es!
Die Mehle, Salz und Zucker, in der Rührschüssel, miteinander mischen.
In die Mitte des Mehls eine Mulde machen, in die Mulde die Hefe bröseln.
Das handwarme Wasser, dazu geben und mit etwas Mehl vom Muldenrand einen Brei rühren.
Die geriebenen Karotten in die Rührschüssel geben und so 15 Minuten stehen lassen.

So geht es weiter!
Jetzt alles zu einem weichen, leicht klebenden Teig kneten.
Den Teig mindestes 6 Minuten kneten.
Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche falten und wieder rund formen.
Zurück in die Schüssel geben und abgedeckt wieder gehen lassen.
Wenn der Teig sich wieder verdoppelt hat nach ca. 30 - 45 Minuten, das falten noch mal wiederholen.

Ruhezeiten dürfen ruhig auch länger sein!
Den Teig wieder ruhen lassen, bis er sich wieder verdoppelt hat.
Ein letztes Mal den Teig falten und für den Ofenmeister, etwas oval formen.
Den Teig in den leicht bemehlten Ofenmeister legen und mehrmals einschneiden.
Deckel vom Ofenmeister aufsetzen und in den kalten Backofen stellen.
Backofen auf 230C Umluft stellen und für 60 Minuten backen

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481