

Karotten Chili Brot

Mit dem kleinen Kick von Peperoni und Chili

Zutaten:

100g Roggenmehl, Typ 1370 oder 1150
400g Weizenmehl, Typ 1050
12g Salz
20 Zuckerrübensirup
17g frische Hefe
25g Eingelegte, grüne, scharfe Peperoni, fein geschnitten
85g Karotte, grob gerieben
¼ TL Chiliflocken
300g handwarmes Wasser



So einfach geht es!

Die Peperoni, halbieren und die Flüssigkeit mit einem Küchentuch oder Papiertuch etwas auspressen, um die Flüssigkeit zu entfernen.

Anschließend fein schneiden

Die fein geschnittenen Peperoni, mit den Chiliflocken, mischen und so stehen lassen.

So geht es weiter!

Die Mehle in der Rührschüssel mischen und eine Mulde in der Mitte bilden.

In die Mulde die frische Hefe bröckeln, den Sirup und das Wasser dazu geben.

Mit etwas Mehl vom Rand der Mulde die Hefe im Wasser lösen, sodass ein flüssiger Brei entsteht.

Stehen lassen, bis die Hefe anspringt und sich Blasen bilden (15 Minuten)

So geht es weiter!

Alle anderen Zutaten mit in die Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine einen eher weichen Teig kneten.

Der Teig sollte mindestens 6 Minuten geknetet werden.

Abgedeckt 1 – 4 Std. gehen lassen.

Teig falten und formen!

Auf gut bemehlter Arbeitsfläche den Teig mehrmals falten und zu einem runden Laib formen.

Den Ofenmeister leicht bemehlen und den Teigling in die Mitte setzen.

Für die Optik den Teig auch etwas bemehlen und ca. 1cm tief, mehrmals einschneiden.

Ab in den Ofen!

Den Ofenmeister, mit Deckel, in den kalten Ofen, 2. Einschubschiene von unten, stellen.

240C Umluft einstellen und das Brot 60 – 70 Minuten backen.

Mein Tipp:

Etwas mehr Chili oder Peperoni schaden nicht, wenn man es etwas schärfer mag.

Mit der angegebenen Menge hat das Brot einen leichten Kick von Schärfe, der nur im Nachhinein hier und da mal zum Vorschein kommt, was das Brot sehr interessant macht.

Nach dem Backen das Brot mit Wasser abstreichen, so bekommt es einen schönen Glanz

Guten Appetit!