

## Rote Beete-Karotten Brot mit Hirse aus dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®

Dieses Brot benötigt keine Geh/Ruhezeit und kann sofort gebacken werden



*Hirse Brot mit roter Beete und Karotten super saftig. Gebacken im kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®*

### Zutaten:

300 g 6 Korn Mischung

200 g Weizenmehl Type 550

2 TL Salz

25 g Leinsamen

25 g Sesam

50 g Sonnenblumenkerne

1 EL Goldhirse

300 g Wasser

50 g Buttermilch

80 g Nüsse Mix

20 g frische Hefe

2 EL Apfelessig

1 TL Zuckerrübensirup

130 g geschälte, gekochte rote Beete (vakuumiert aus dem Gemüseregal)

100 g Karotten

### Zubereitung:

6 Korn Mischung im Thermomix® 40 Sekunden/Stufe 10 mahlen und umfüllen

Rote Beete und Karotten in den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 5 zerhäckseln

Restliche Zutaten hinzufügen bis auf die Nüsse und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten

Kurz vor Ende des Knetvorganges den Nuss Mischung hinzufügen und zu Ende kneten lassen

Der Teig ist zähfließend und so genau richtig

Dieser Teigling benötigt keine Ruhezeit und kann sofort gebacken werden

Fette nun den kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef mit etwas Rapsöl ein und lasse den Teig hineingleiten – dabei mit dem Mix Scraper den Teig immer gut nach unten drücken, sodass keine Luftlöcher beim einfüllen entstehen – Deckel auflegen

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach ca. 1 Stunde backen

Bleibe bitte auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

Nach dem backen das Brot sofort aus dem Zaubermeister auf das Kuchengitter/Auskühlgitter stürzen

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

**[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**