

Walnuss-Karotten-Brot aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“



Den Teig habe ich nicht mit dem Thermomix, sondern dieses Mal mit meiner Küchenmaschine zubereitet.

Zutaten:

250g Roggenmehl Type 1150
125g Weizenmehl Type 405
125g fein geraspelte Karotten
50g Walnüsse grob zerkleinert
10g Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
250 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker in eine Rührschüssel geben und alles zusammen verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Dann das Mehl, Salz, Karotten und die Walnüsse zugeben und alles 5 Minuten zu einem Teig verkneten. Den Teig in die Nixe geben und 1 Std gehen lassen.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben (der Teig ist ziemlich klebrig) gut mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und ein paar Mal falten. Dann den Teig zu einem Laib formen und in den Pampered Chef kleinen Zaubermeister „Lily“ geben etwas einschneiden und nochmals mit Mehl bestäuben und mit Deckel in den KALTEN BACKOFEN bei 230° Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 60 Minuten backen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberaterin mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de