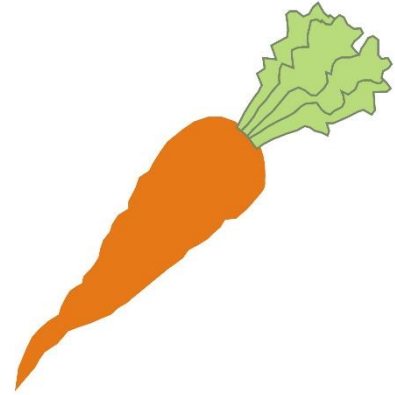


# Möhrenbrot

## Zutaten für 1 Brot

1 große	Möhre, fein geraspelt
400g	Weizenmehl, 1050er, 550er oder 405er
150g	Dinkelmehl (Vollkorn)
1 EL	Honig
20g	Hefe, frisch oder 1 Pck. Trockenhefe
2 TL	Salz
150g	Saaten, gemischt
70g	Naturjoghurt
250ml	Wasser, lauwarm



## **Zubereitung**

1. Alle Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine geben und erst langsam, dann auf voller Stärke solange verkneten, bis sich ein Teig bildet.
2. Je nach Feuchtigkeit und verwendetem Mehl, aber auch je nach Möhregröße, kann es nötig sein, entweder etwas mehr Mehl zuzugeben oder aber etwas Wasser.
3. Der Teig darf aber eher etwas feuchter sein, da er nicht frei gebacken wird, sondern in einer Backform.
4. Den Teig zum Gehen gleich in die gefettete und mit Mehl bestäubte Brotform geben und im Backofen ca. 2 Stunden gehen lassen.
5. Herausnehmen, mit einem Tuch abdecken, Ofen auf 220°C vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, Kastenform in den Ofen setzen, Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot 50-60 Min. backen.

**Guten Appetit!**