

# Leckeres Möhrenbrot zu Ostern

Dieses Brot ist schön saftig und hat eine zarter, knuspriger Kruste. Wegen der Möhren im Teig passt es gut in die Osterzeit ;-) Aber natürlich schmeckt es das ganze Jahr über gut ! Das müsst ihr unbedingt mal ausprobieren !



## Zutaten:

750 g (Dinkel-) Mehl, 60 g Haferflocken, 320 ml lauwarmes Wasser, 17 g frische Hefe, 1 EL dunkler Zuckerrübensirup (oder Honig), 150 g frische Möhren, 3 TL Salz, 150 g Naturjoghurt

## Zubereitung:

- 1) Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln und den Sirup (Honig) dazugeben. 5 Minuten stehen lassen, bis die Hefe anfängt zu arbeiten.  
  
In dieser Zeit könnt ihr schon mal die Möhren putzen und raspeln.
- 3) Das Mehl, die Haferflocken und das Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Nun die Hefemischung darüber gießen und die Möhrenraspel und den Naturjoghurt dazugeben.
- 4) Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
- 5) Formt den Teig zu einer Kugel und lasst sie in der Rührschüssel für 60 - 90 Minuten an einem warmen Ort gehen. Dabei muss die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt sein. Ihr könnt die Schüssel z.B. in den auf 50° C erwärmten Backofen stellen. In dieser Zeit vergrößert sich der Teig sichtbar.
- 6) Anschließend nehmt ihr den Teig heraus und knetet ihn noch einmal durch. Damit viel Luft eingeknetet wird, solltet ihr den Teig dabei etwas plattdrücken und immer wieder in der Mitte falten. So entsteht ein länglicher Brotlaib.
- 7) Gebt den Teig nun in ein ofenfestes Gefäß, für das ihr einen passenden Deckel habt und lasst ihn wieder für 60 Minuten an dem warmen Ort (im Backofen), damit er weiter aufgehen kann. Der Deckel wird dabei nicht aufgelegt.
- 8) Nach dieser Zeit nehmt ihr das Gefäß aus dem Ofen, schneidet den Teig einmal der Länge nach leicht ein und bestäubt ihn ein wenig mit Mehl.
- 9) Das Gefäß wird jetzt mit dem Deckel verschlossen und in den Backofen gestellt. Die Temperatur stellt ihr nun auf 180° C ein und backt das Brot 50 Minuten.
- 10) Danach nehmt ihr den Deckel ab (Vorsicht !!!) und erhöht die Temperatur auf 220° C. Damit das Brot eine schöne goldbraune Farbe bekommt, bleibt das Brot noch weitere 10 - 12 Minuten im Ofen.
- 11) Dann könnt ihr es herausnehmen und nach dem Abkühlen genießen.

Guten Appetit 😊