



# KAROTTENBROT

**Backofen:** 200° C  
**Backzeit:** ca. 65 min  
**Zubehör:** kleiner Zaubermeister "Lily" oder Zauberkasten "Henry"

## Zutaten:

220 g Karotten  
380 ml Buttermilch  
1 TL Honig  
20 g frische Hefe  
280 g Dinkelmehl Typ 1050  
100 g Dinkelmehl Typ 630  
30 g Leinsamen  
50 g Sonnenblumenkerne  
2 TL Salz

Saaten zum Bestreuen

## Zubereitung:

Karotten schälen und fein hacken.  
(TM: 5 sek / Stufe 5, dann umfüllen)

Buttermilch, Honig und Hefe lauwarm verrühren.  
(TM: 2,5 min / 37° C / Stufe 1)

Restliche Zutaten inkl. Karottenraspel zufügen und gut vermischen.  
(TM: 3 min / Teigstufe)

Kleinen Zaubermeister "Lily" gut einfetten und mehlen und den recht flüssigen Teig gleichmäßig einfüllen.

Mit Saaten bestreuen und abgedeckt ca. 30 min gehen lassen.

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brot im vorgeheizten Ofen OHNE DECKEL auf mittlerer Schiene ca. 60-65 min backen.

Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

