



Dinkel-Möhren- Kruste

1. Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 60 - 90 Minuten gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
5. Den Teig erneut abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.
6. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
7. Den Ofenmeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
8. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
9. Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

- 320 g Wasser
- 20 g Hefe
- 750 g Dinkelmehl Type 630
- 60 g Haferflocken kernig
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 150 g Möhren geraspelt
- 3 TL Salz
- 150 g Joghurt

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

- 15 Minuten
Zubereitungszeit
- 120-150 Minuten Gehen
- 1 Stunde Backzeit