

REZEPT

Saftiges Karottenbrot mit nutella®

Mittel

30 min



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für den Teig:

150 g Karotten

7 g Trockenbackhefe

5 g Zucker

325 ml Wasser (lauwarm)

500 g Weizenmehl Typ 550

10 g Salz

1 EL Reismehl (zum Bestäuben)

Für das Topping:

150 g nutella®

Utensilien:

Sparschäler

Vierkantreibe

Schüssel (klein)

Schneebeesen

Küchenmaschine mit Knethaken

Geschirrtuch

Gärkorb

Ofenfester Topf (groß, mit Deckel)

BrotSchlinge (optional)

Messer

Backofen



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

- 1** | Karotten schälen, mit einer Küchenreibe raspeln und beiseitestellen. In einer kleinen Schüssel die Hefe und den Zucker mit dem Wasser vermischen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 2** | Mehl und Salz in der Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken mischen. Auf niedriger Stufe rühren lassen und langsam die Hefe-Wasser-Mischung hineingeben. Kurz bevor die Zutaten vollständig in den Teig eingearbeitet sind, geraspelte Karotten hinzufügen. Küchenmaschine auf hohe Geschwindigkeit stellen und ca. 7-10 Minuten kneten lassen, bis der Teig glatt und elastisch ist. Anschließend mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 1-2 Stunden ruhen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.
- 3** | Sobald der Teig gegangen ist, Arbeitsfläche leicht anfeuchten und den Teig auf die Arbeitsfläche geben. Mit nassen Händen leicht flachdrücken. Teig anschließend vom nächstgelegenen Ende ausgehend zu sich heranziehen und in die Mitte falten. Mit den anderen Seiten wiederholen, bis eine Art "Paket" entsteht. Nun die Ecken greifen und jeweils vorsichtig in die Mitte ziehen, um den Teig zu einer Kugel zu formen. Teig umdrehen, sodass die Faltseite auf der Arbeitsfläche liegt. Nun beginnen, Spannung auf der Oberfläche des Teigs zu erzeugen: Dafür die äußere Seite der Handinnenfläche leicht unter den Teig schieben und in kreisförmigen Bewegungen zu sich ziehen. Dies ein paar Mal wiederholen, bis der Teig eine feste Oberfläche hat, dabei die Hände bei Bedarf anfeuchten. Einen Gärkorb mit Reismehl bestäuben. Den Korb hin und her bewegen, um sicherzustellen, dass alle Ritzen und Seiten bemehlt sind. Die Oberseite des Teigs mit Reismehl bestäuben und mit der Faltseite nach oben in den Korb befördern. Die nun obenliegende Seite des Brotes ebenfalls mit Mehl bestäuben. Nun mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und weitere 1-1,5 Stunden gehen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.

Tipp: Wenn kein Gärkorb zur Verfügung steht, kann man ein Geschirrtuch stark bemehlen, eine Schüssel mit der gewünschten Brotgröße damit auslegen und den Teig hineingeben.
- 4** | Den ofenfesten Topf mit Deckel in den Backofen stellen und auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, Topf herausnehmen und den Teig vorsichtig mit der Faltseite nach unten hineinstürzen. Das funktioniert mit einer Brotschlinge besonders gut. Die Oberseite mit einem scharfen Messer einritzen, den Deckel wieder aufsetzen, auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und für 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220°C reduzieren, den Deckel abnehmen und das Brot für 15 weitere Minuten knusprig und goldbraun backen. Anschließend aus dem Topf heben und auskühlen lassen.
- 5** | Sobald das Brot vollständig abgekühlt ist, in Scheiben schneiden und mit 15 g nutella® pro Portion bestreichen.