Karotten-Dinkelbrot mit Joghurt

BOSCH COOKIT · PAMPERED CHEF LILY

Außen knusprig, innen locker und saftig: Mit Karotte, Naturjoghurt und zwei Dinkelmehlsorten. Der Bosch Cookit bereitet den Teig vor, anschließend wird das Brot in der Lily mit Deckel gebacken.





1 Brot / ca. 16 Scheiben **Gehzeit: 60 Min.** **Backzeit: ca. 50 Min.**

Zutaten

- 1 Karotte (100 g)
- 150 g Naturjoghurt
- 100 ml Wasser
- 20 g frische Hefe
- 15 g Honig
- 200 g Dinkelmehl Type 1050
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 2 TL Salz

Außerdem: etwas Fett und Mehl zum Vorbereiten der Form.

Zubehör: Universalmesser, feine Raspelscheibe mit Zerkleinerungsaufsatz, Backmatte, Lily von Pampered Chef mit Deckel, Kuchengitter.

Zubereitung im Bosch Cookit

Schritt für Schritt zum selbst gebackenen Brot

1. **Karotte raspeln**
   Feine Raspelscheibe mit Zerkleinerungsaufsatz einsetzen. Karotte durch den Einfüllstutzen auf Stufe 6 raspeln. Anschließend den Aufsatz entfernen.

2. **Universalmesser einsetzen**
   Das Universalmesser in den Cookit einsetzen.

3. **Hefemischung erwärmen**
   150 g Joghurt, 100 ml Wasser, 20 g Hefe und 15 g Honig in den Topf geben. 3 Minuten / 37 °C / Stufe 5 erwärmen.

4. **Teig kneten**
   200 g Dinkelmehl Type 1050, 300 g Dinkelmehl Type 630 und 2 TL Salz zugeben. Mit dem Programm für feste Teige 2 Minuten / Stufe 11 kneten.

5. **Teig gehen lassen**
   Universalmesser vorsichtig entfernen. Den Deckel mit eingesetztem Messbecher schließen. Teig im Cookit bei 37 °C für 60 Minuten gehen lassen.

6. **Brot formen**
   Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche falten und zu einem länglichen Brotlaib formen.

7. **Lily vorbereiten**
   Die Lily leicht einfetten und bemehlen. Den Laib hineinlegen, mit etwas Mehl bestäuben und den Teig oben einschneiden.

8. **Im kalten Ofen backen**
   Den Deckel schließen und die Lily in den kalten Backofen stellen. Bei 230 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten backen.

9. **Abkühlen lassen**
   Das Brot vorsichtig aus der Lily nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Erst dann in Scheiben schneiden.

MEINE TIPPS

Brot vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen. Zum Aufbewahren möglichst am Stück lassen oder in Scheiben einfrieren. Backzeit und Bräunung können je nach Ofen etwas variieren.

Nährwerte pro Scheibe (geschätzt, bei 16 Scheiben)

ca. 120 kcal · 4,2 g Eiweiß · 23 g Kohlenhydrate · 0,5 g Fett · 1,5 g Ballaststoffe

Die Werte sind Näherungen und hängen unter anderem von den verwendeten Zutaten und der Scheibengröße ab.

Rezeptbasis: von der Nutzerin bereitgestellte Home-Connect-Rezeptschritte. Persönlicher Pampered-Chef-Shop-Link kann ergänzt werden.