

Karotten-Joghurt-Brötchen



Knackige Brötchen mit geriebenen Karotten und Joghurt. Überraschend lecker!

8 Brötchen

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 5 g frische Hefe (weniger bei Übernachtgare)
2. 220 g Wasser, lauwarm
3. 250 g Weizenmehl, Typ 550
4. 150 g Dinkelvollkornmehl
5. 10 g Salz
6. 100 g Joghurt, natur (Raumtemperatur)
7. 75 g fein geriebene Karotten

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln und 10 Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Salz und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und alles für 3 Minuten auf Stufe 1 der Küchenmaschine verkneten. Die geriebenen Karotten dazugeben für 2 Minuten weiterkneten. Danach 5 Minuten auf Stufe 2 kneten lassen. Hat der Teig eine schön glatte Oberfläche und löst sich vom Schüsselrand, ist er fertig. Sollte der Teig sehr klebrig sein, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Falls der Teig sehr fest ist, etwas Wasser dazugeben.
3. Den Teig abgedeckt für ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. (Alternativ 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank parken).
4. Nach der Ruhezeit den Teig in 8 Stücke mit gleichem Gewicht teilen. Jeden Teigling rund wirken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt 30 - 45 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Brötchen einschneiden (habe ich hier wieder vergessen...), mit Wasser besprühen und für 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen.
7. Vor dem Servieren einige Minuten auf einem Kuchengitter stehen lassen.
8. PS. Natürlich kann man aus dem Teig auch mehr als 8 Brötchen zubereiten, die werden dann halt kleiner und brauchen etwas weniger Backzeit.