

Karotten Pistazien Brot



Saftige Karotten und knackige Pistazien - eine tolle Kombi für ein Brot!

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

1. 250 g Dinkelmehl
2. 250 g Weizenmehl (Typ 550)
3. ½ Würfel frische Hefe
4. 20 g Butter, weich
5. 2 TL Salz
6. 200 g geraspelte Karotten
7. 50 g gehackte Pistazien
8. 350 ml Buttermilch

Zubereitung

1. Pistazien in einer Pfanne (ohne Öl) anrösten und abkühlen lassen.
2. Die Buttermilch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.

3. Mehlsorten in einer Schüssel mischen und die Hefe-Buttermilch dazu geben. Solange verkneten, bis sich der Teig vom Rand löst.
4. Butter, Salz, Pistazien und Karotten zugeben und wieder kneten, bis sich auch dieser Teig vollständig vom Rand der Schüssel löst. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Danach den Teig in ein Gärkörbchen (oder eine Brotbackform) geben und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
6. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dabei ein tiefes Backblech oder eine feuerfeste Form unten im Backofen mit erwärmen.
7. Falls ihr ein Gärkörbchen verwendet, das Teigstück herausnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
8. Das Brot ca. 1 cm tief einschneiden und in den Ofen schieben. Direkt 2 Tassen heißes Wasser auf das untere Blech (oder in die feuerfeste Form) gießen.
9. Backzeit beträgt insgesamt 60 Minuten. 20 Minuten bei 220 Grad, 40 Minuten bei 180 Grad.
10. Nach der Backzeit das Brot auf einem Küchengitter abkühlen lassen.