

# Karotten-Skyr-Brot



## Zutaten

- 200g Karotten
- 275ml lauwarmes Wasser
- 10g Hefe
- 1 TL Zucker
- 350g Weizenmehl (550)
- 150g Roggenmehl (1150)
- 2 TL Salz
- 100g Skyr
- 1 EL Weißweinessig



## Zubereitung

- Karotten schälen und reiben oder in der Küchenmaschine raspeln
- Hefe und Zucker im Wasser auflösen
- alle anderen Zutaten zugeben und Teig gut durchkneten
- Teig 1 Stunde abgedeckt gehen lassen
- auf bemehlter Teigunterlage falten und zu einem Kastenbrot formen
- Zauberkasten plus leicht fetten und mehlen
- Brotteig hineinlegen und mit Mehl bestreuen
- im kalten Backofen bei 230° C O-/U-Hitze ca. 50-60 Minuten backen
- direkt nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen

Tip: Nach dem Backen auf die Unterseite des Brotes klopfen. Wenn es hohl klingt, ist es fertig.

Lisa Kelting  
selbständige Pampered Chef®  
Beraterin  
0177 - 787 97 32  
info@lisas-leckereien.de  
📷 lisas\_leckereien