

Saftiges Osterbrot

Zutaten:

150g	Möhren
150g	AGRILUNA-Dinkelvollmehl
150g	AGRILUNA- Roggenvollkornmehl
1EL	AGRILUNA-Leinsamen ganz
300g	Dinkelmehl 1050
3/4	Würfel Hefe frisch
1EL	Apfelessig
2TL	Salz
1TL	Honig / oder Zucker
370g	kaltes Wasser
½ TL	Brotgewürz (falls vorhanden)
	AGRILUNA-Kürbiskerne, AGRILUNA-Mohnsamen zum bestreuen

Zubereitung:

- Möhren schälen und im Thermomix 15 Sek./ Stufe 5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen
- Wasser, Hefe und Honig 30 Sek./Stufe2 verrühren
- Alle anderen Zutaten + Möhren dazu (außer die Saaten zum Bestreuen) und 3Min./Knetstufe im Thermomix verkneten.
- Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur, 60 Min. ruhen lassen
- Ofen auf 230 °C O/U-Hitze vorheizen
- Der gegangene Teig wird gefaltet und rund gewirkt und kommt in den großen, bemehlte Ofenmeister.
- Mit Wasser besprühen und mit AGRILUNA-Kürbiskernen und Mohnsamen bestreuen.
- Deckel schließen und ca. 52 Min. auf unterster Schiene backen.
- Danach den Deckel entfernen und je nach Geschmack, noch 1-2 Min., unter Beobachtung, nachbräunen lassen.
- Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen!