


SCHINDL'S



FRISCHGEMÜSEKISTE

REZEPT DER WOCHE

Karottenbrot

Zutaten für 1 Brot

350 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
150 g geriebene Karotten
370 ml lauwarmes Wasser
½ Würfel frischer Germ
1 EL Schindl's griechisches Olivenöl
1 ½ TL Salz



Butter, Radieschen und Schnittlauch zum Belegen

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder per Hand 5 Minuten kneten. Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben, 30 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, bei 175° C gut 1 Stunde backen. Ausgekühltes Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, mit blättrig geschnittenen Radieschen belegen, leicht salzen und mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Mahlzeit!