



Foto: Land OÖ.

# Karottenvollkornbrot

## Zutaten: 1 Laib

120 ml	Wasser, lauwarm
100 ml	Buttermilch
1 EL	Öl
200 g	Weizenmehl glatt
150 g	Vollkorn Weizenmehl
2 TL	Salz gestrichen
1 TL	Zucker gestrichen
1,5 TL	Brotgewürz
1 Pkg.	Trockenhefe
120 g	Karotten

## Zubereitung:

Die Karotten waschen, schälen und grob reiben.  
Alle Zutaten gut verkneten und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.  
Danach den Teig in eine geölte Kastenform geben und mit etwas Wasser benetzen.  
Bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

### TIPP

Anstelle der Karotten eignet sich auch Kürbis, Zucchini oder Süßkartoffel als Brotzutat.