Rote Bete Brot

Zutaten:

- 350 g Dinkelmehl
- 175 g Dinkelvollkornmehl
- 300 ml rote Bete Saft
- 50 g Butter
- 10 g Frischhefe
- 2 TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Zubereitung:

1. Gib den rote Bete Saft mit der Butter, dem Salz und der Hefe in einen Topf. Erwärme ihn handwarm, bis die Butter geschmolzen ist.
2. Gib die beiden Mehlsorten in eine Schüssel. Gieße die Flüssigkeit dazu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Sollte der Teig etwas klebrig sein, so fette deine Finger ein wenig mit Butter ein. Gib etwas Mehl in eine saubere Schüssel und lege den Teig hinein. Lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen, bis er sich verdoppelt hat.

3. Fette eine 30 cm Kastenform und bestäube sie mit Mehl.
4. Falte den Teig zusammen und lege ihn in die Kastenform. Decke ihn erneut ab und lass ihn weitere 30 Minuten ruhen.

5. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Schneide den Teig mit einem scharfen Messer ein.

7. Stelle die Backform in das untere Drittel deines Backofens. Besprühe das Brot mit etwas

Wasser und verschließe den Ofen sofort. Backe das Brot zunächst für 10 Minuten. Drehe die Temperatur dann auf 200°C Ober-/Unterhitze und backe das Brot für weitere 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.