

# Karotten-Dinkel- Brötchen Übernachtgare

## Teig:

3 g frische Hefe  
200 ml Wasser  
150 g Joghurt  
600 g Dinkelmehl Typ 630  
200 g Karotten  
1,5 TL Salz  
1 TL Zucker oder Rübensirup  
50 Haferflocken, körnig  
20 g Butter



## Zubereitung:

Karotten waschen und putzen. Mit dem *Gemüseraspler* hobeln (*Thermomix*: 5 Sek./Stufe 5). Alle Zutaten außer der Butter 3 Minuten verkneten (*Thermomix*: 3 Min./Knetstufe, dann die Butter nochmal kurz unterarbeiten (TM: 2 Min./Knetstufe).

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in gleich große Teigstücke abteilen und rundschleifen. Evtl. mit Saaten bestreuen und in die Ofenhexe legen. Mit dem großen *Stretch Fit* abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 230°C Temperatur ist.

Mit einem scharfen Messer oder eine Schere einschneiden. Den Zauberstein als Deckel auflegen und in der untersten Schiene des Backofens (Rost) bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Dann den Zauberstein abnehmen und nochmals 5 min. nachbräunen lassen.

**Verwendete Produkte:** *Gemüseraspler*, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Grundset, *Stretchfit* (groß)

Sevi

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN