

Möhren-Kefir-Brot

[Kleiner Zaubermeister](#)



- 2 Möhren
- 400 g Dinkelmehl, Typ 630
- 1 Pk. Trockenhefe
- 250 ml Kefir
- 1 TL Salz
- 30 g Leinsamen

Die Möhren schälen, in den Mixtopf des Thermomix geben und 30 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Die restlichen Zutaten in den Mixtopf füllen und 2 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben, mehrfach falten und zu einem Teig formen.

Den Leib in den leicht geölten und bemehlten kleinen Zaubermeister geben.

Die Oberfläche mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200°C, Ober- und Unterhitze, auf der unteren Einlegeschiene für ca. 50 Minuten backen.

Den kleinen Zaubermeister mit Hilfe der [Packs-an](#) aus dem Ofen nehmen und das Brot aus der Form nehmen.

Beides auf das [Kuchengitter](#) stellen und auskühlen lassen.