



Möhrenbrot mit Joghurt und Quinoa



Zutaten für ein Brot

2 geraspelte Möhren
½ Würfel Hefe
200 ml Wasser
1 EL Zucker
250 g Joghurt
75 g Quinoa
50 g Sesam
550 g Vollkornweizenmehl
1 TL Salz

Zubereitung

Wasser leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Esslöffel Zucker dazugeben und verrühren.

Restliche Zutaten dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, diese kreuzförmig einschneiden und 1 Stunde gehen lassen.

Brot im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 40 Minuten backen.