

Brot mit roter Bete

- 500g Weizenmehl
- 100g rote Bete (eingelegt oder gekocht)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2TL Salz
- 2TL Essig
- 450ml lauwarmes Wasser
- 75g Sonnenblumenkerne

Mehl mit der Hefe mischen; Essig und Salz zugeben. Rote Bete pürieren (kann auch gern noch kleine Stücke enthalten) und mit den Sonnenblumenkernen zusammen zum Teig geben. Wasser dazu und alles gut verkneten.

Teig in eine Silikonbackform oder eine gefettete Backform geben.

Brot im nicht vorgeheizten Backofen bei 200°C für 60 min (Umluft 50min bei 170°C) backen. Nach dem backen aus der Form nehmen und noch für mind. 10Min in den Ofen stellen.

Guten Appetit! :)