

Focaccia mit Walnüssen, Mandeln mit Karotten

Zeit

15 min Zubereitung
mindestens 2 h Teig gehen lassen
40 min Backdauer



Zutaten

500g Dinkelvollkornmehl
500g Weizenvollkornmehl
680ml Wasser (warm)
2 Pack trocken Hefe
4EL Öl
60 g Salz
100g Walnüsse (ganz)
100g Mandeln (ganz)
4 Knoblauchzehen
400g Karotten
Eine Rosmarin Stängel
30g Meersalz

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarin zupfen. Die Karotten waschen und mit einer Reibe raspeln.
2. Mehl, Salz und trocken Hefe in einer Schüssel vermengen, die geraspelten Karotten sowie die Nüsse und Öl dazugeben und vermengen. Wasser erwärmen (40-45°C) und dazu geben. Anschließend zu einem geschmeidigen Teig kneten, der nicht mehr klebt.
3. Den Teig in der Knetschüssel mindestens 1,5 – 2 h aufgehen lassen. (Am besten an einem warmen Ort).
4. Der Teig kann in eine Backform oder auch als Leib geformt auf ein Backblech gegeben werden. Vor dem Backen werden Löcher ins die Oberfläche gestoßen. Nun werden Rosmarin und Knoblauch und Meersalz auf der Oberfläche des Teiges verteilt.
5. Das Brot wird bei 170 Grad für ca. 45 Minuten gebacken. Mit einem Holzspieß lässt sich prüfen, ob das Brot fertig ist.