

Skyr-Möhren-Brot

Zutaten

- 100 g Möhren, in Stücken
- 500 g Mehl und mehr zum Bearbeiten
- 300 g Skyr
- 100 g Wasser und mehr zum Bestreichen
- 30 g Butter, weich, in Stücken
- 100 g Studentenfutter
- 1 Pck. Backpulver oder 20 frische Hefe
- 2 TL Salz und mehr zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen (siehe Tipp).
2. Möhren in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Mehl, Skyr, Wasser, Butter, Studentenfutter, Backpulver oder Hefe und Salz in den Mixtopf geben und Teig-Stufe/1 Min. 30 Sek. kneten.
4. Teig aus dem Mixtopf nehmen, mit bemehlten Händen 12 Brötchen formen, auf das vorbereitete Backblech legen, mit Wasser bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Salz bestreuen. Brötchen 20-25 Minuten (200°C) backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.