



Rüeblibrot mit Curry

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 1 Std.

500g Zopfmehl

½ Würfel Hefe (ca. 20 g),
zerbröckelt

2 Esslöffel scharfer Curry

1 Teelöffel Salz

200g Rüebl, fein gerieben

2 dl Rüeblisaft oder Wasser

1 Esslöffel Olivenöl

wenig Mehl zum Bestäuben

1. Mehl, Hefe, Curry und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Rüebl und Saft begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig flach drücken, ringsum zur Mitte falten, zu einer Kugel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Olivenöl bestreichen. Brot mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Messer ca. 1 cm tief rautenförmig einschneiden.

Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pro 100g: 3 g Fett, 8 g Eiweiss,
49 g Kohlenhydrate, 1050 kJ (251 kcal)