Karottenbrot

3 kg Weizenmehl

2 kg Roggnmehl

alles mischen und kneten

dann im Kessel gehen lassen

Baguettes Formen und nochmal gehen lassen

125g Salz

12 Pak Germ

3 l lauwarmes Wasser

5 El Brotgewürz

2 kg Karottenraspel

Backzeit:

10 Minuten auf Dampf

und dann 45 Minuten 180°C 45 Minuten