



## **CHLEB Z KISZONĄ MARCHEWKĄ**

### Składniki:

- 300 g mąki *Brot Mix Dunkel* z firmy *Dr. Schär*
- 1 szklanka kiszonej marchewki
- 150 ml zakwasu z marchwi
- 150 ml serwatki
- 50 ml mleka
- 15 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

### Wykonanie:

- kiszoną marchewkę zmiksować
- podgrzać mleko
- do mleka dodać rozdrobnione drożdże, cukier oraz dokładnie wymieszać i odstawić do wyrośnięcia
- do miski wsypać mąkę, dodać rozczyn z drożdży, marchew, olej, zakwas oraz serwatkę i całość dokładnie wymieszać
- dodać szczyptę soli i dalej wyrabiać, aż ciasto nabierze jednolitej konsystencji
- gotowe ciasto przełożyć do foremki, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut lub dłużej (ciasto powinno dwukrotnie zwiększyć swoją objętość); foremkę można również wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 50°C
- nagrzać piekarnik do temperatury 200°C
- włożyć foremkę do piekarnika i piec przez około 50 minut