



Schwarzbrot mit Rote Bete

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Stück

500 g	Mehl	10 g	Salz
7 g	Trockenhefe	150 ml	Kellerbier
3 EL	Balsamico	2	Rote Bete Knollen (ca. 200g)
1 EL	Zucker	180 ml	warmes Wasser
	etwas Öl	1 EL	Koriandersamen
1 EL	Fenchelsaat	1	Sternanis

Zubereitung

1. Rote Bete schälen und gar kochen.
Danach pürieren und das Püree vollständig abkühlen lassen.
2. Die Gewürze mit einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern.
3. Mehl, Trockenhefe und Salz miteinander vermengen.
4. Das Bier, den Essig und das warme Wasser (wärmer als 40 °C) zusammen mischen.
5. Die angerührte Flüssigkeit und das Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten, am besten in einer Küchenmaschine mit Knethaken.
6. Am Ende das Rote Bete Püree ebenfalls in den Teig kneten.
Sollte der Teig zu flüssig sein, noch etwas Mehl dazugeben.
7. Den Teig nun in einer leicht geölten Schüssel oder Kastenform für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Hier eignet sich ein Backofen mit angeschaltetem Backofenlicht.
8. Wenn der Teig etwa die doppelte Größe erreicht hat, wird der Backofen auf 250 °C vorgeheizt und eine Schüssel mit Wasser hineingestellt.
9. Das Brot vorsichtig aus der Schüssel oder der Kastenform stülpen und auf ein Backblech legen.
Nun mit einem scharfen Messer ein schönes Muster auf die Oberseite des Brotes schneiden.
10. Das Brot für 25 Minuten backen.
Danach die Wasserschüssel entfernen und das Brot weitere 15 Minuten bei 200°C backen.
11. Das Brot vollständig auskühlen lassen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und

Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN