

HAFERFLOCKENBROT

ZUTATEN

- 365 g b*Weizenmehl Type 1050
- 425 ml Wasser
- 1 – 2 TL Salz
- 1 Messerspitze Frischhefe
- 200 g b*Haferflocken Kleinblatt

... SO GEHT'S

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem Teig verrühren.
2. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur für 24 Std. reifen lassen*.
3. In der Reifezeit den Teig 2 x dehnen und falten. d.h. die Teigkugel rundherum ziehen und in der Mitte einschlagen.
4. Für die letzte Stunde den Teigling in einen gut bemehlten Gärkorb oder eine Schüssel legen.
5. Anschließend bei 230° C (210° C Umluft) im vorgeheizten Backofen für 45 Min. backen.

Während des Backens eine Schale mit Wasser in den Ofen stellen oder das Brot in einem gusseisernen Topf mit Deckel backen. Die Wasserschale oder den Topfdeckel nach 35 Min entfernen und das Brot knusprig ausbacken.

* Zu Beginn ist der Teig noch recht flüssig, die Haferflocken ziehen mit der Zeit das Wasser auf und der Teig wird fester. Beim Falten und Kneten später nach Bedarf Mehl hinzufügen bis der Teig knetbar ist.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT