

Haferflockenbrot

Zutaten:

150g Haferflocken Mehl selbst gemacht
150g Roggenmehl 1370
200g Weizenmehl 550
10g Weizen Back Malz
1TL Honig
1 TL Zuckerrübensirup
20g Kartoffelflocken
12 – 15g frische Hefe
25g ASG (Roggen Anstellgut für Sauerteig) alternativ 1EL Essig
14g Salz
300g Wasser lauwarm
Brotgewürz nach Geschmack



So funktioniert es!

Haferflocken im TM oder Standmixer zu Mehl verarbeiten
 Alle trockenen Zutaten in den Mixtopf geben und mischen
 Honig, Sirup, ASG, Hefe in einer Mulde im Mehl geben.
 Wasser dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand der Mulde einen Mehlbrei richten.
 Salz am Topf Rand dazu geben.
 15 – 20 Minuten ruhen lassen bis die Hefe anspringt.

So geht es weiter!

Mit der Küchenmaschine einen Teig kneten
 Diesen mindestens 1 – 6 Std gehen lassen
 Mehr Ruhezeit mehr Aroma!

Nach der Ruhezeit!

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch mal kurz kneten und zu einem Leib formen.
 Den Laib in den kleinen Zaubermeister geben und über die lange Seite, mit dem Finger einen, ca. 2cm tiefen Graben drücken.
 Nach Belieben einschneiden.
 Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und mit Haferflocken bestreuen.
 Die Haferflocken nochmal mit etwas Wasser und einem Pinsel bestreichen so dass die Flocken leicht benetzt sind und am Teig kleben.
 Den Zaubermeister auf 2 Einschubschiene von unten in den kalten Backofen geben.
 Für 50 Minuten auf 240C backen.
 Das Brot auf das Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Guten Appetit!