

Haferflockenbrot

Saftiges, mildes No-Knead-Brot mit Haferflocken.

etwa 16 Scheiben    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Wie backe ich selber ein leckeres No-Knead-Haferflockenbrot?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Haferflocken mit dem heißen Wasser verrühren und etwa 15 Min. stehen lassen. Die Kastenform fetten und mit Haferflocken ausstreuen.

2 Brotteig zubereiten:

Beide Mehlsorten mit Sauerteig und Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Wenn die Haferflockenmasse lauwarm ist, diese zu der Mehlmischung hinzufügen und mit den übrigen Zutaten mit einem Rührlöffel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen. Einen Löffel in Wasser tauchen und mit dem Löffelrücken den Teig gleichmäßig verstreichen. Haferflocken aufstreuen und das Brot an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

etwa 3 EL kernige Haferflocken

Brotteig:

75 g kernige Haferflocken

150 ml heißes Wasser

275 g Weizenmehl Type 405

125 g Dinkelvollkornmehl

15 g Dr. Oetker Roggen-Vollkorn-Sauerteig

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 ½ TL Salz

25 g Kerne-Mix

1 EL flüssiger Honig

2 EL Olivenöl

350 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL kernige Haferflocken



- 3 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Das Haferflockenbrot 15 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann das Brot lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot ist einfriergeeignet.

