HAFERFLOCKENBROT

4.9 bei 308 Bewertungen

1 h 30 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 45 min



Wow, so ein gutes Brot – aufgrund der schnellen & einfachen Zubereitung schafft es dieses Brot in die Liste meiner absoluten Lieblinge.

Zubereitung

1. Die Haferflocken und das Wasser in einem Topf erwärmen (bis die Flocken das ganze Wasser aufgesaugt haben). Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) anschließend die warme Masse in eine Rührschüssel füllen, Milch, Salz und Honig dazugeben und kurz verrühren. Jetzt Mehl und Germ hinzufügen und alles mit einem Knethaken zu einem eher weichen Teig verarbeiten. Nun den Teig für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Danach nochmals kurz durchkneten (vorsichtig, denn der Teig ist eher weich) und in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.

3. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 45 Minuten backen. Anschließend gleich aus der Form nehmen, und am besten auf einem Gitter auskühlen lassen, da das Brot sonst zu „schwitzen“ anfängt.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM

TEIG

150 g	Haferflocken
350 g	Wasser
250 g	lauwarme Milch
12 g	Salz
1 TL	Honig
600 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	frische Germ