

Zutaten:

300g Weizenmehl (Type 1050)
200g Weizenvollkornmehl
100g kernige Haferflocken
2 P. Trockenhefe
2 TL Salz
2 TL Honig
350-400ml Buttermilch, lauwarm

Zubereitung:

Das Mehl mit den Haferflocken der Trockenhefe und dem Salz vermengen. Der Honig wird in der lauwarmen Buttermilch aufgelöst, zum Mehlgemisch geben und ausgiebig kneten. Den fertigen Teig für ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten und zu einer Kugel formen. Die Kugel etwas flach drücken. Die Oberfläche in 2 EL kernigen Haferflocken wälzen und nochmals ca. 30-40 Minuten gehen lassen (das Teigvolumen hat sich fast verdoppelt). Das Brot auf den Brotbackstein legen.

Einschubhöhe des Brotbacksteins: 1

Vorheizen: Ober- und Unterhitze bei 240°C
Anbacken: Ober- und Unterhitze bei 240°C ca. 10-15 Minuten
Fertig backen: Ober- und Unterhitze bei 200°C ca: 35-45 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf