

Haferbrot



BACKZEIT
(MIN)

55

ZUTATEN

400ml kochendes Wasser
100g kernige Haferflocken
100g Weizenvollkornmehl
25g brauner Zucker
2 TL Salz
60g Butter
½ Hefewürfel
50ml lauwarmes Wasser
600g Weizenmehl (550)

ZUBEREITUNG

1. Haferflocken, Vollkornmehl, Zucker, Salz und Butter in die große Edelstahlschüssel geben. Anschließend mit dem kochenden Wasser übergießen und mit dem Mix'n Scraper gründlich verrühren.
2. Abkühlen lassen, bis die Mischung nur noch lauwarm ist. Die Hefe dann mit dem lauwarmen Wasser und dem Zucker auflösen und anschließend etwa 10 Minuten stehen und schäumen lassen.
3. Weizenmehl mit dem Hefewasser zu dem Vorteil hinzufügen und solange kneten (lassen), bis ein elastischer, glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig in der Edelstahlschüssel abgedeckt eine Stunde lang gehen lassen. Au der Backunterlage falten und in den bemehlten Ofenmeister legen. Einschneiden und bemehlen, in den kalten Ofen stellen. Für 55 Minuten mit Deckel bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
5. Weitere leckere Rezepte findet ihr unter www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

