

Haferflockchen

290 g Wasser
10 g Hefe
50 g Zuckerrübensirup
150 g Roggenmehl 1150
150 g Dinkelmehl 630
100 g Weizenvollkornmehl
80 g Haferflocken
1,5 TL Salz
½ TL Brotgewürz
1 EL Essig

1 Handvoll Haferflocken zum Bestreuen



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser auflösen .
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten einkneten.
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt in der mittleren Edelstahlschüssel **1,5-2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend mit etwas Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage zu einem runden Laib formen und in den gefetteten runden oder kleinen Zaubermeister Lily legen.

Mit nasser Hand etwas anfeuchten und mit Haferflocken rundrum bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **240 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **50 min.** backen.

Anschließend herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.