

kreativbackmischung



Bio-Dinkelvollkornbrot - grob gemahlen -

von Brotsommelier

Jim Jessau

Kreativrezept:

Joghurt Hafer

100g Joghurt (stichfest)

50g Haferflocken

280g kaltes Leitungswasser

Optional: 10g Honig

Schritt 1:



Inhalt in eine große Schüssel geben.
Optional: 10g Honig hinzugeben.

280g kaltes Leitungswasser hinzugeben,
zu einer homogenen Masse vermengen.
50g Haferflocken in 50g heißem Wasser
einweichen.

Teig für 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt
ruhen lassen.

Schritt 3:



Ofen auf 240°C vorheizen, Ober-/Unterhitze
Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.

Form auf das Backblech stellen, Ofen auf
200°C runterstellen.

Für Dampf: Wasser in die heiße Auflaufform
gießen.

Backzeit: 60-70 Minuten.

Schritt 2:



Joghurt und eingeweichte Haferflocken
untermischen.

Teig in die Backform geben und mit
Haferflocken bestreuen.

Mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank
5-24 Stunden reifen lassen.

Schritt 4:



Brot aus dem Ofen holen. Direkt aus der Form
holen, auf einem Rost auskühlen lassen.

TIPP: Das Brot muss unbedingt Luft von unten
kriegen, sonst bildet sich Feuchtigkeit.