

# SAFTIGES HAFERFLOCKENBROT AUS DER KASTENFORM

## SAFTIGES HAFERFLOCKENBROT AUS DER KASTENFORM

Wenn ich Brot in der Kastenform backe, dann ist es in den meisten Fällen Toastbrot. Es gibt aber auch Ausnahmen, so wie dieses saftige Haferflockenbrot aus der Kastenform. Es hat relativ kurze Gehzeiten und die Haferflocken geben dem Ganzen eine schöne Konsistenz. Dabei ist es dank der Buttermilch trotzdem saftig und weich. Am besten passt es zu herzhaftem Belag wie Wurst oder Käse, aber auch Nutella oder Zuckerrübensirup machen sich nicht schlecht auf dem Brot.



### ZUTATEN FÜR EINE 30CM KASTENFORM:

150g Haferflocken (+20g extra), meine liebste Mischung ist 100g fein und 50g grob

200g Wasser

160g Weizenmehl, Typ 550 (+ etwas um die Arbeitsfläche zu bestäuben)

15g frische Hefe

30g Zuckerrübensirup

30g Rapsöl + etwas um die Form einzufetten

10g Salz

140g Buttermilch

#### ZUBEREITUNG:

Die Haferflocken mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen bis das Wasser lauwarm abgekühlt ist. Das dauert in etwa 20 Minuten. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem klebrigen Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten gehen lassen.



Den Teig auf der stark bemelten Arbeitsfläche mehrfach falten, bzw. kneten und zu einem länglichen Teigstück formen. Die Kastenform\* einfetten und den Teig hinein geben.



Weitere 45 Minuten gehen lassen - bei mir bei 40°C im Gärmodus mit Wasserdampf im Backofen. Das Brot mit den restlichen Haferflocken bestreuen und den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Kurz bevor es in den Ofen kommt mehrfach mit einem scharfen Messer 1cm tief einschneiden.



Das Haferflockenbrot in der Kastenform hinein schieben, 15 Minuten backen und dann die Temperatur auf 180°C senken. Das Brot 20 Minuten fertig backen und dann aus dem Ofen holen.

Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



©katha-kocht.de

Sobald es vollständig abgekühlt ist kann es aufgeschnitten werden.



Es ist luftig, kernig und saftig zugleich.



Greift zu!

