

HAFERFLOCKEN BROT AUS DEM RÖMERTOPF

Dieser Beitrag enthält Werbung

HAFERFLOCKEN BROT AUS DEM RÖMERTOPF

Heute habe ich mal wieder ein Brot für euch. Mit Haferflocken und Leinsamenschrot, überschaubarer Gehzeit und mit einem ganz neuen Hilfsmittel. Ich wurde nämlich gefragt, ob ich Lust habe die Brotbackschale Pane von Römertopf** zu testen. Der Vorteil: der Römertopf wird vorher gewässert und soll dann im Ofen selbst für den Dampf sorgen. Ihr braucht also weder einen speziellen Ofen, noch müsst ihr euch extra um den Dampf kümmern wie es zum Beispiel der Fall ist, wenn ihr ein extra Blech einschleibt oder die Ofenwände besprüht. Ich finde das zwar nicht so aufwendig, aber wenn es auch einfacher geht möchte ich das natürlich ausprobieren. Und damit das Brot auch rundum für Anfänger geeignet ist wurde kein Sauerteig verwendet und die gesamte Gehzeit beläuft sich auf nur 4 Stunden!



Zutaten für 1 Brot:

500g Weizenmehl, Typ 550

15g frische Hefe

50g Haferflocken

50g Leinsamenschrot

220g Wasser

15g Salz

20g Rapsöl

20g Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und erst 5 Minuten langsam und anschließend 5 Minuten schnell verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde gehen lassen, zwei mal falten und eine weitere Stunde gehen lassen. Wieder zweimal falten und in ein mit Mehl bestäubtes Gärkorbchen geben. Eine weitere Stunde gehen lassen.

Gegen Ende der Zeit den Römertopf für 10-15 Minuten in der Spüle wässern. Abtrocknen, innen mit etwas Öl einpinseln und den Teig vorsichtig hinein kippen. Nochmal 30 Minuten gehen lassen.



Den Römertopf in den kalten Backofen schieben und auf 200°C Umluft aufheizen. Das Brot 70 Minuten lang backen, erst dann ist bei mir der Boden knusprig.



Der Topf sorgt dabei für eine feine Luftfeuchtigkeit im Ofen, aber nicht für starke Schwaden. Trotzdem wird die Kruste wirklich wunderbar knusprig, auch wenn der Boden auf einem Blech oder Rost deutlich krosser wird. Vielleicht nehme ich das Brot beim nächsten Mal zum Ende hin noch 5 Minuten aus der Form raus und backe es direkt auf dem Blech zuende.

Den Brottopf aus dem Ofen holen und das Brot auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Anschneiden und mit etwas Kräuterbutter genießen. Die Krume ist sehr saftig, die Kruste fein knusprig.



©katha-kocht.de

Greift zu!



*** Die Brotbackschale wurde mir für diese Kooperation freundlicherweise von Römertopf zur Verfügung gestellt. Meine Meinung zum Produkt und mein Test sind davon unbeeinflusst.*