

## HAFERFLÖCKCHEN II

Backofen: 240° C Garzeit: ca. 50 min

Zubehör: Kleiner Zaubermeister "Lily"

## **ZUTATEN:**

290 ml Wasser 10 g frische Hefe 50 g Zuckerrübensirup 150 g Roggenmehl Typ 1150 150 g Dinkelmehl Typ 630 100 g Weizen-Vollkornmehl 80 g zarte Haferflocken 1,5 TL Salz 1 EL heller Balsamico

Haferflocken für die Form

## **ZUBEREITUNG:**

Wasser, Hefe und Ahornsirup 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und 4 min / Teigstufe zu einem Teig verkneten.

Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Backofen auf 240° C vorheizen.

Kleinen Zaubermeister "Lily" am Boden mit Haferflocken ausstreuen.

Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem länglichen Laib formen.

Laib in die vorbereitete Stoneware legen und Deckel aufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 50 min backen. Deckel abnehmen und bei Bedarf ein paar Minuten bis zur gewünschten Bräune weiterbacken.

Brot aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.











Melanie Pförtsch selbständige Pampered Chef Beraterin Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: Thermosternchen

