



KNEBELBROT RUSTICO

Zutaten:

Für 4 Brote

300 gr Vollkornmehl
300 gr Dinkelmehl
300 gr Halbweissmehl
100 gr Haferflocken fein
1 Würfel Hefe
7 dl Wasser
24 gr Salz
20 gr Zucker
etwas Haferflocken zum Umanteln

Zubereitung:

Alle Mehlsorten inklusive Haferflocken in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Am Rand das Salz zugeben. Eine kleine Mulde formen. Die Hefe mit dem Zucker in einem Schälchen auflösen und in die Mulde geben. Das Wasser beimischen und alles wähen 5 min mit der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und ums Doppelte aufgehen lassen. Danach den Teig in vier Portionen teilen und je zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Nun rundherum mit Wasser bestreichen und in den Haferflocken wälzen. Die Brote leicht zwirbeln und auf mit Backfolie belegte Bleche legen. Wieder mit feuchtem Tuch belegen und nochmals 30 min. ruhen lassen. Danach im vorgeheizten Ofen auf 200 Grad/ ca. 25 min backen. Das Brot ist durchgebacken, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

