Schnelles Vollkornbrot

1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Minuten/37°C/3 Minuten erwärmen. Die restlichen Zutaten (außer die kernigen Haferflocken) dazugeben und 3 Minuten/ Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Zauberkasten mit 1 EL Haferflocken ausstreuen. Den Teig in den Zauberkasten geben. Mit den restlichen Haferflocken bestreuen.
3. Das Brot in den kalten Ofen stellen, dabei auf das Rost unterste Schiene stellen. Bei 200°C 55-60 Minuten backen.
4. Nach der Backzeit das Brot gleich aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Zutaten:

42g frische Hefe
500g Wasser
150g Haferflocken, zart
350g Dinkelvollkornmehl
50g Sonnenblumenkerne
50g Sesamkörner
50g Leinsamen
2 TL Salz
2 EL Apfelessig

Außerdem

3-4 EL Haferflocken, kernig

Benötigtes Material

Zauberkasten

Zubereitungszeit

10 Minuten Zubereitungszeit

1 Stunde Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de