



## Haferbrot



 Arbeitszeit: ca. 70 min

 Koch- & Backzeit: ca. 50 min

 ca. 750g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 460ml Wasser
- 500g Kartoffelbrotbackmischung
- 110g Haferkleie

### Zubereitung

Die 500g Kartoffelbrotbackmischung, 460ml lauwarmes Wasser und die Haferkleie etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Brotlaib in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort weitere 30 – 45 min gehen lassen.

Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 min die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 45 – 60 min., Brötchen ca. 15 – 25 min.

Bei der Zubereitung im Brotbackautomaten das Wasser, dann die Brotbackmischung und die Haferkleie in die Backform geben. Bitte kein Vollkornprogramm wählen.

