



## 3-Korn-Brot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 400ml Wasser
- 75g Hafermehl
- 50g Leinsamen
- 250g Kartoffelbrotbackmischung
- 250g Weissbrotbackmischung

### Zubereitung

Je 250g der Kartoffelbrot- und Weissbrotbackmischungen mit 400ml lauwarmem Wasser, den 75g Hafermehl und den 50g Leinsamen 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 Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort nochmals 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. 30 – 40 min., Brötchen ca. 15 – 20 min.

Im Brotbackautomaten die beiden Brotbackmischungen mit Wasser und dann das Hafermehl und die Leinsamen in die Backform geben.

