Haferkruste

Description

Dieses Brot müsst ihr unbedingt probieren, dank dem Hafer hat es einen kernigen Geschmack und ist super saftig. Das Brot kommt mit wenig Hefe aus und geht dafür einige Stunden. Wer weniger Zeit hat kann weniger Hefe nutzen und die Gehzeit verkürzen. Das Brot bleibt aber länger frisch, je weniger Hefe und je länger die Gehzeit ist.

ZUTATEN

- **300g** Weizenmehl 550
- **300g** Dinkelmehl 1050
- **250g** Haferflocken (kernig)
- **450ml** Hafermilch
- **150g** Joghurt

- **1TL** Ahornsirup (alternativ Zucker oder Honig)
- **5g** Hefe
- **2TL** Salz

Schritt für Schritt

Schritt 1

Die Hefe mit dem Ahornsirup in der Hafermilch auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und für einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Schritt 2

Den Teig für mindestens 5 Stunden gehen lassen, er sollte sein Volumen verdoppeln.

Schritt 3

Auf die Teigunterlage geben und den Laib falten bis er schön Spannung hat und anschließend mit Schluss nach unten rund wirken.

Schritt 4

Den Boden des Ofenmeisters mit Haferflocken bestreuen. Wenn er noch neu ist bitte vorher dünn fetten. Den Teigling in den Ofenmeister geben, optional mit einigen Haferflocken bestreuen und einschneiden.

Schritt 5

In den kalten Backofen stellen und für eine Stunde bei 230 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis es schön gebräunt ist. Klopftest machen (ob es sich hohl anhört).

Schritt 6

Direkt aus dem Ofenmeister stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mehr Rezeptideen

Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | Hauptspeise, Ofenmeister, Vegan

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschgenkuchen - so essen wir es in der Pfalz.Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...

Baked Brie

Aug. 11, 2022 | 1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker, Air Fryer

Zum RezeptCremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren!Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für SchrittSchritt...

Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | Beilagen, Kleiner Zaubermeister, Ofenmeister

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...