Cheddar Soda Bread mit Haferflocken



Hefefreies Dinkelbrot mit Cheddar-Käse und Haferflocken

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

- 400 g Dinkel-Vollkornmehl
- 150 g Haferflocken
- 1 TL Natron
- 100 g Cheddar-Käse, gerieben
- 1 TL Meersalz
- 450 ml Buttermilch
- 1 EL Honig
- 1 EL Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig 100 g der Haferflocken, Mehl, Natron, geriebenem Käse und Meersalz in einer Schüssel gründlich mischen.
4. In einer anderen Schüssel Buttermilch mit Honig glattrühren und zu den trockenen Zutaten geben.
5. Zügig (am besten mit den Händen) zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
6. Mit der geschmolzenen Butter einstreichen und so die Oberfläche glätten.
7. Den Brotlaib mit den restlichen Haferflocken bedecken (mit der Hand andrücken oder den Laib in den Haferflocken wenden) und auf das Backblech setzen.
8. Mit dem Stiel eines Holzlöffels sechs dreieckige Teile markieren. Einige Male den Stiel nach unten drücken.
9. Das Brot für ca. 35 Minuten backen. Für eine krosse Kruste, eine Schüssel kaltes Wasser mit in den Backofen stellen.
10. Fertig ist das Brot, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt und es eine schöne Backfarbe hat.
11. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.