

Hafer-Karotten-Brot



Unkompliziert und richtig lecker! Saftiges, sättigendes Topfbrot. Perfekt für Backanfänger.

1 Brot

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Haferbrei

35 g Haferflocken

200 ml kochendes Wasser

Für den Teig

Haferbrei
10 g frische Hefe
200 ml kaltes Wasser
240 g Weizenmehl Type 550
120 g Dinkel-Vollkornmehl
½ TL Salz
80 g Karotten, fein gerieben

Außerdem

Haferflocken zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Haferbrei zubereiten und quellen lassen.
2. Den Haferbrei mit dem kalten Wasser und der zerbröselten Hefe verrühren. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und einige Minuten mit den Knethaken zu einem lockeren, leicht klebrigen Teig kneten.
3. Den Teig abdecken und 2-3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Der Teig sollte sein Volumen verdoppelt haben.
4. Inzwischen den Backofen samt eines feuerfesten Gefäßes mit ca. 20 cm Ø (Topf, Auflaufform, gusseiserne Pfanne) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Das heiße Gefäß herausnehmen (Achtung Verbrennungsgefahr!!!) und den Boden mit Haferflocken bestreuen. Anschließend den Teig, der immer noch sehr klebrig ist, vorsichtig in das Gefäß geben und die Oberfläche mit Haferflocken bestreuen.
6. Das Gefäß in die Ofenmitte stellen, die Temperatur auf 225°C reduzieren und ca. 30-35 Minuten backen.
7. Anschließend das Brot noch 15 Minuten im Gefäß lassen, danach herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Info: Hier wird kein Deckel beim Backen verwendet.
9. Tipp: Ihr könnt sowohl kernige als auch zarte Haferflocken verwenden.

