Haferflockenbrot mit Sesam



Saftig mit knackiger Kruste.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 75 g kernige Haferflocken
- 0,5 l Wasser
- 1 TL Salz
- 660 g Weizenmehl (und noch etwas zum Kneten bei Bedarf)
- 0,25 l Milch
- 15 g Butter
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 30 g Sesam

Zubereitung

1. Eine Kastenform einfetten.
2. In einem kleinen Topf die Haferflocken mit dem Wasser und dem Salz zu einem Brei kochen. Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.
3. Mehl in eine große Schüssel geben.
4. Milch und Butter erwärmen und zum Mehl geben.
5. Hefe in einer Tasse zerböseln, den Zucker zugeben und beides mit einem Teelöffel glattrühren. Ebenfalls dazugeben und durchkneten.
6. Den lauwarmen Haferflockenbrei und die Sesamkörner zufügen und kräftig kneten (Rührgerät oder Küchemmaschine mit Knethaken benutzen, denn der Teig ist ziemlich klebrig!).
7. Abgedeckt für ca. 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich jetzt verdoppelt haben.
8. Noch einmal durchkneten (evtl. Mehl dazugeben, mein Teig war noch sehr klebrig).
9. Teig in die Form geben und noch einmal 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
10. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
11. Bevor der Teig für ca. 45 Minuten in den Backofen kommt, mit Wasser einpinseln und mit Haferflocken bestreuen.
12. Nach der Backzeit das Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.