



Roggenbrot mit Haferflocken

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Händen immer zur Mitte gerichtet kräftig durchkneten. Nachdem der Teig eine homogene Masse geworden ist, die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig mind. 10 Minuten kräftig weiter kneten. Den Teig ca. 30 Minuten lang ruhen lassen, der Teig sollte in dieser Zeit sein Volumen um mind. 30% vergrößern. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Oberseite des Laibs mit Wasser befeuchten. Haferflocken über den Laib streuen, durch das Wasser bleiben die Haferflocken sehr gut am Brotlaib kleben. Danach ca. 40 Minuten fertig backen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

450 gr Roggenmehl
1/2 Packung frischen Germ
2 TL Salz
300 ml lauwarmes (!) Wasser