



Haferbrot

im Ofenmeister

Das brauchst du dafür:

- 30 g Anstellgut (alternativ 1 g frische Hefe)
- 14 g Meersalz
- 660 g Hafermilch (Raumtemperatur)
- 400 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 200 g Hafer- Vollkornflocken (Blütenart)

So wird´s gemacht:

- In die mittlere Edelstahl - Rührschüssel , die Hafermilch geben und darin das Anstellgut (oder Hefe) sowie Salz lösen. Dann die übrigen Zutaten hinzufügen und gründlich mit dem Mix ‘N Scraper“-Schaber vermischen.
- Den Teig **12 - 18 Stunden** in der Edelstahl - Rührschüssel bei Raumtemperatur reifen lassen.
- Anschließend den Teig auf die Teigunterlage geben und rund wirken. Ein Gärkorbchen etwas mehlen und den Teigling mit dem Schluss nach unten darin nochmal **eine Stunde** gehen lassen.
- Den Backofen auf **230 °C Ober – /Unterhitze** vorheizen.
- Den Ofenmeister mehlen (ggf. vorher fetten) , den Teigling sanft hinein stürzen , einschneiden und in den Ofen mit geschlossenem Deckel geben und für **60 Min.** backen.