

Haferbrot mit Früchten

Mittel



Zutaten

1 Portion

360 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Hafermehl (oder zerkleinerte Haferflocken)
115 g	Vollkornweizenmehl
10 g	Salz
1,5 g	
390 ml	kaltes Wasser
50 g	Haferflocken, geröstet
90 g	getrocknete Cranberrys
70 g	Rosinen
100 g	grob gehackte Pekannüsse

Zubereitung

Haferflocken in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten rösten, bis sie leicht duften und goldig sind. Anschließend mit 50 ml heißem Wasser übergießen, kurz umrühren und 10 Minuten stehen lassen. Wichtig: Im Anschluss sehr gut in einem Sieb abtropfen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen!

Mehle, Salz und Hefe in einer Schüssel vermengen. Kaltes Wasser und gequollene Haferflocken hinzufügen und alles verrühren, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist. Für dieses Rezept ist kein Kneten notwendig. Trockenfrüchte und Nüsse untermischen, bis sie sehr gleichmäßig verteilt sind. Gut abdecken und 8–12 Stunden über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem länglichen Laib formen. Leicht mit Wasser befeuchten und in groben Haferflocken wälzen. In eine leicht geölte längliche Backform oder in einen länglichen Bräter geben und abgedeckt weitere 2 Stunden gehen lassen.

Deckel auf den Topf setzen. Den kalten Ofen benutzen – nicht vorheizen!

Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze einstellen und 45–50 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Deckel entfernen und weitere 5–15 Minuten backen, bis das Brot kräftig braun ist. Die Kerntemperatur (mit Thermometer) sollte mindestens 96°C sein. Nach dem Backen direkt aus der Form holen und auf einem Gitter vollständig auskühlen

lassen.

Besonders gut dazu passt eine Rosmarinbutter.