

Haferbrot

- Mittwoch, Juni 15, 2011

<https://ketex.de/blog/haferbrot/>

Zurück

Weiter

Durch die Diskussion im Brotbackforum über Haferbrot und durch die Anregung eines niederländischen Bäckers bei den Herrgottstaler Backtagen der Firma Manz habe ich jetzt dieses Rezept für ein Haferbrot erstellt. Es ist zwar kein Brot mit Hafermehl, aber eben mit Haferflocken. Durch das Anrösten der Flocken bekommt das Brot einen schönen kernigen und nussigen Geschmack.

Interessant fand ich, wie dieser Bäcker die Teiglinge auf einem gut bemehlten Leinentuch bearbeitete. Ich habe es mir abgeschaut und muss sagen, es geht ganz hervorragend. Ich hatte sogar noch etwas mehr Wasser im Teig als im Rezept angegeben, und auf dem Tuch ließ sich der Teig aber trotzdem wunderbar bearbeiten.

Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Sauerteig

- 85 g [Weizenmehl 550](#)
- 85 g Wasser
- 9 g [Weizen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

2. Brühstück

- 300 g [kernige Haferflocken](#)
- 600 g heißes Wasser

Erst die Haferflocken rösten, dann mit dem heißen Wasser übergießen und zugedeckt auch 16 Stunden stehen lassen.

3. Hauptteig

(3 kleine Brote à 650 g)

- Sauerteig
- Brühstück

- 475 g [Weizenmehl 550](#)
- 120 g [Roggenmehl 1150](#)
- 200 g Wasser
- 21 g Salz
- 15 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung des Haferbrotes

Aus den Zutaten für das Haferbrot einen homogenen Teig kneten und 75 Minuten in der Knetschüssel gehen lassen.

Danach den Teig auf ein bemehltes [Teigbearbeitungstuch](#) geben, Stücke von 650 g abwiegen und rund wirken. 20 Minuten gehen lassen. Dann lang wirken und mit einem Gemisch aus Ei und Milch abstreichen und in Haferflocken wälzen. Jetzt wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Haferbrot danach mit dem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge einschneiden und bei 240 ° 30 Minuten backen. Dann die letzten 10 Minuten die Temperatur auf 190° herunterstellen.

Beim Einschließen leicht schwaden und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Haferbrot

Durch die Diskussion im Brotbackforum über Haferbrot und durch die Anregung eines niederländischen Bäckers bei den Herrgottstaler Backtagen der Firma Manz habe ich jetzt dieses Rezept für ein Haferbrot erstellt. Es ist zwar kein Brot mit Hafermehl, aber eben mit Haferflocken. Durch das Anrösten der Flocken bekommt das Brot einen schönen kernigen und nussigen Geschmack. Interessant fand ich, wie dieser Bäcker die Teiglinge auf einem gut bemehlten Leinentuch bearbeitete. Ich habe es mir abgeschaut und muss sagen, es geht ganz hervorragend. Ich hatte sogar noch etwas mehr Wasser im Teig als im Rezept angegeben, und auf dem Tuch ließ sich der Teig aber trotzdem wunderbar bearbeiten. Viel Spaß beim Nachbacken!

- Teigbearbeitungstuch
- Bäckermesser

1. Sauerteig

- 85 g Weizenmehl 550

- 85 g Wasser
- 9 g Weizen-ASG

2. Brühstück

- 300 g kernige Haferflocken
- 600 g heißes Wasser

3. Hauptteig (3 kleine Brote á 650 g)

- Sauerteig
- Brühstück
- 475 g Weizenmehl 550
- 120 g Roggenmehl 1150
- 200 g Wasser
- 21 g Salz
- 15 g Hefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL)

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei Raumtemperatur (besser wären 26°C) reifen lassen.

2. Brühstück

1. Erst die Haferflocken rösten, dann mit dem heißen Wasser übergießen und zugedeckt auch 16 Stunden stehen lassen.

3. Hauptteig

1. Aus den Zutaten für das Haferbrot einen homogenen Teig kneten und 75 Minuten in der Knetschüssel gehen lassen.
2. Danach den Teig auf ein bemehltes Teigbearbeitungstuch geben, Stücke von 650 g abwiegen und rund wirken. 20 Minuten gehen lassen. Dann lang wirken und mit einem Gemisch aus Ei und Milch abstreichen und in Haferflocken wälzen. Jetzt wieder 20 Minuten gehen lassen. Das Haferbrot danach mit dem Bäckermesser oder einer Rasierklinge einschneiden und bei 240°C 30 Minuten backen. Dann die letzten 10 Minuten die Temperatur auf 190°C herunterstellen.
3. Beim Einschließen leicht schwaden und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Brühstück, flüssiges Backmalz, Haferflocken, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-