

Haferflöckchen

Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

290 g Wasser
10 g Hefe
50 g Zuckerrübensirup
150 g Roggenmehl 1150
150 g Dinkelmehl 630
100 g Weizenvollkornmehl
80 g Haferflocken
1,5 TL Salz
1/2 TL Brotgewürz
1 EL Essig

Hefe und Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser auflösen (im TM: 2 Minuten / 37 Grad / Stufe 1).
Alle übrigen Zutaten einkneten (im TM: 4 Minuten / Teigknetstufe).

Den Teig abgedeckt in der mittleren Edelstahlschüssel 1,5-2 Stunden gehen lassen.

Anschließend mit etwas Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage zu einem runden Laib formen und in den gefetteten runden oder kleinen Zaubermeister Lily legen.

Mit nasser Hand etwas anfeuchten und mit Haferflocken rundrum bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Anschließend herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!