

Weizenvollkornbrot

Mit Haferflocken, Haselnüssen & Leinsamen



Das brauchst Du

- 350 g Mehl
- 80 g Haferflocken
- 40 g Leinsamen
- 40 g gehackte Haselnüsse
- 1 EL Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 EL Grafschafter Goldsaft
- 2 EL Olivenöl

Und los geht's

Mische das Mehl, Haferflocken, Leinsamen, Haselnüsse, Salz & das Brotgewürz in einer großen Schüssel.

Löse die Hefe im handwarmen Wasser auf, füge den Sirup und das Olivenöl dazu und verrühre alles.

Füge die Hefemischung zur Mehlmischung und mixe es zu einem lockeren Teig für circa 5 Minuten mit den Knethaken.

Lasse den Teig für 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen. In der Zwischenzeit kann der Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt werden.

Backe das Brot in einer Kastenform auf mittlerer Stufe für circa. 45-50 Minuten. Wenn es beim klopfen hohl klingt, ist es durch.

Abgekühlt genießen - Guten Appetit!