



Haferbrötchen

(8 – 10 Brötchen)

Zutaten

375 g Weizen, fein gemahlen
1 Würfel Biohefe
¼ l lauwarmes Wasser
125 g Sahne
125 g Haferflocken, frisch geflockt
1 TL Salz

Zubereitung

Hefe in dem Wasser gründlich auflösen und mit einem Teil des Weizenvollkornmehls verrühren, so dass ein dicker Brei entsteht. Mit etwas Mehl bestäuben und etwa 15 Minuten stehen lassen.

Die restlichen Zutaten unterrühren und gründlich verkneten. Das geht am besten mit den Knethaken des Handmixers oder mit einer Küchenmaschine, der Teig ist relativ weich und klebrig. Mindestens 5 Minuten kneten! Abgedeckt 30 – 60 Minuten gehen lassen, der Teig sollte sich in dieser Zeit deutlich vergrößert haben.

Nach der Gehzeit den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ganz kurz durchkneten. Mit einer Teigkarte 8 bis 10 gleich große Teilstücke abstechen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Noch einmal 15 – 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brötchen etwa 20 Minuten backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen und frisch servieren.