

Haferflocken-Dinkelbrot aus dem Römertopf

Zutaten:

620g Dinkelmehl
200g Haferflocken
500 ml Wasser
15g Öl, 1 Schuss Essig, 2 TL Salz, 1 TL Honig, gehäuft
1 ½ TL Backmalz, 7g Trockenhefe (1 Tüte)

Zubereitung:

Zuerst den Römertopf mit Deckel ins Waschbecken stellen, heisses Wasser einlassen und wässern lassen.

Trockenhefe, Backmalz, Mehl und Haferflocken in einer großen Schüssel mischen. Die 500 ml Wasser mit den anderen Zutaten separat mischen und zu dem Mehl geben. Den Teig ordentlich durchkneten, abdecken und auf dem Wasserbad im Waschbecken 1 Stunde gehen lassen. Den Teig nochmal durchkneten und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Danach den Römertopf aus dem Wasser nehmen, einfetten und mit Mehl oder Haferflocken bestäuben. Den Teig zu einem Laib formen, diesen in den Römertopf legen, leicht wässern, mit Mehl oder Haferflocken einreiben, und mit einem Messer einritzen. Den Römertopf in den kalten Ofen stellen und bei 240 °C Ober-/Unterhitze 60 min backen. Danach noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen.

