

HAFER-KÖRNER- BRÖTCHEN

Aus unserer Rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 30 Min | Backzeit 35 Min

So wird's gemacht:

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser, Hefe und Zucker 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Mehl, Haferflocken und Salz zugeben und 3 Min kneten. Teigunterlage leicht bemehlen, Teig in 10 Stücke teilen und oval schleifen. Mit einem Messer einritzen, leicht befeuchten und mit Körner bestreuen. Brötchen in die leicht gefettete, bemehlte Ofenhexe geben, mit dem Servierzauberer abdecken und im Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze 25 Min backen. Deckel abnehmen und 10 Min weiterbacken. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und auf dem Servierzauberer servieren.



ZUTATEN:

- 350 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 400 g Mehl
- 150 g zarte Haferflocken
- 2 TL Salz
- Körner zum Bestreuen (Sesam, Mohn, Sonnenblumen, Kürbiskerne, Leinsamen, Chiasamen)

Gutes Gelingen, Deine Melli