



Sønderburger Haferbrot

Zutaten

Vorteig

50g Roggenanstellgut
250 g Roggenmehl Typ 1150
350 g Wasser

Hauptteig

Gesamter Vorteig
10 g Hefe
320 g Weizenmehl Typ 550
120 – 130 g Wasser
200 g Kernige Haferflocken
10 g Salz

Nach Wunsch

10-20 g Koriander gemahlen
10-20 g Kümmel gemahle10-20 g
10-20 g Kümmel
Die Gewürze nach eigenem Geschmack variieren

So geht´s

Das Anstellgut zusammen mit 320 g Wasser und dem Roggenmehl in die Rührschüssel geben.

Bei Raumtemperatur 6 – 12 Stunden gehen lassen.

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem nicht zu festen Teig kneten.
Ca. 1 Stunde in der Rührschüssel gehen lassen.

Zu einer kompakten Kugel formen.

Anfeuchten und dick mit Haferflocken bestreuen und ca. 90-120 min. gehen lassen.

In den auf 260° vorgeheizten Ofen einschießen. Nach 5 min. auf 200° reduzieren und insgesamt ca. 55 – 60 min backen.