

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert das Haferflöckchenbrot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



### Zutaten:

- 1 Hefewürfel
- 200 g Malzbier
- 280 g Wasser
- 450 g Weizenmehl Typ 405
- 250 g Alpenroggenmehl (ihr könntet aber auch Vollkorn Roggenmehl verwenden)
- 3 TL Salz
- 30 g hellen Balsamicoessig
- 1 TL Backmalz
- 80 g Haferflocken

### Zubereitung:

- Hefewürfel, Malzbier und Wasser im TM 3 Min./37°/Stufe1 verrühren
- restliche Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigknetstufe kneten lassen
- Den Teigling in eine mit Rapsöl bestrichene Schüssel geben und abgedeckt (Stretch-Fit) 1 Stunde ruhen lassen
- Da der Teigling klebrig ist in der Schüssel mit dem großen Scraper von außen nach innen einschlagen (falten)
- forme den Teigling und lege diesen in den leicht gefetteten und bemehlten großen Zaubermeister - nun ritze ein Muster ein und bestäube es mit Mehl aus dem Streufix - Deckel auflegen
- dein Backofen ist nicht vorgeheizt - stelle den Zaubermeister auf den Rost/unterstes Einschubfach/230° Ober-/Unterhitze/für ca. 60 Minuten

Viel Spaß beim nachbacken wünscht

Martina Ziehl mit Pampered Chef - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>