

# Mein Sauerteigbrot - mit viel Hafer

## Zutaten:

- 2 gr. EL aktiven Roggensauerteigansatz
- 750 ml warmes Wasser
- 2 TL (reines) Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 90 g Haferkörner
- 500 g Roggenvollkornmehl
- 200 g grobe Haferflocken
- 200 g Weizenmehl



## So gehts:

Die Haferkörner in Wasser weich kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem starken Rührlöffel gut zu einer klebrigen Masse verrühren.

Eine große Kastenform (35 cm) mit Öl ausfetten und den Teig hineingeben und glatt streichen.

Nun das Brot bei Zimmertemperatur 10 - 12 Std. gehen lassen. Die Kastenform ist jetzt ausgefüllt bis zum Rand.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Brot 30 Minuten backen, dann Backofen auf 185 Grad stellen und weitere 30 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten.

Das Brot aus der Form nehmen und noch ca. 30 Minuten im Ofen ruhen lassen, danach auf einem Gitter auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Das Brot bleibt auch eine ganze Woche frisch und passt zu allem.

