

Weizenbrot mit Haferflocken (nach Lutz Geißler)

Zutaten für 2 Laibe à ca. 1 kg:

- 850 g kaltes Wasser
- 1 g frische Hefe
- 24 g Salz
- 365 g Weizenmehl T 550
- 365 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Haferflocken Kleinblatt



Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen, dann die übrigen Zutaten zugeben und mit der Küchenmaschine oder mit den Händen gründlich verkneten.

Der Teig ist zunächst ziemlich weich, die Haferflocken saugen während der Gehzeit das Wasser noch auf.

Den Teig vor dem Antrocknen geschützt 18 bis 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Dabei nach ca. 3 und nach ca. 12 Stunden dehnen und falten (den Teig mit der Hand oder einem Teigschaber rundum von Rand zur Mitte ziehen).

Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, kann er weiterverarbeitet werden.

Nach insgesamt etwa 18 Stunden den Teig teilen und beide Stücke auf der bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig falten, um die Teigoberfläche zu straffen und die Laibe rund wirken. Nach Geschmack noch in Haferflocken wälzen.

Mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbchen geben und 1 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.

Zwei Gusseisentöpfe (z.B. 20cm und 24cm) mit Deckel im Backofen bei 250°C Ober- und Unterhitze 30 bis 40 Min. aufheizen.

Den Teigling mit dem Schluss nach oben in den Topf geben und den Deckel auflegen.

Die Temperatur auf 210°C senken und das Brot 35 Min. backen.

Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 12 bis 15 Minuten fertigbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen.