

Norwegisches Haferflockenbrot

im Original von [„SELBSTGEMACHT DER FOODBLOG“](#)

Zutaten

- 700 g Weizenmehl Type 550
- 280 g Haferflocken + weitere für die Kruste
- 700 g Hafermilch kalt
- 60 g Olivenöl
- 5 g Frischhefe
- 30 g Salz

Verarbeitung

Hauptteig

- Die Haferflocken ca. 30 Minuten in der Hafermilch einweichen lassen
- Anschließend die Hefe hinzugeben und solange rühren, bis sich diese in der Flüssigkeit gelöst hat
- Alle Zutaten ca. 10 Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht vom Schüsselrand lösen lässt.
- Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Anschließend ungefähr 18 h bei Raumtemperatur über Nacht ruhen lassen.
- Den Teig aus der Schüssel holen und vorsichtig zum gewünschten Laib wirken. Darauf achten, dass vom Gas so wenig wie möglich entweicht.
- Mit Schluss nach unten weitere 30 min bei Zimmertemperatur in einem gut mit Haferflocken ausgelegten Gärkorbchen gehen lassen.

Backen

- Den Ofen auf 300 °C vorheizen
- Das Brot bei 210 °C mit Schluss nach oben für ca. 50 min backen.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen.