



Blitz - Brot

Zubereitung

1.

Eine Kastenform (30cm) mit Butter einfetten und mit Haferflocken bestreuen.

2.

Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Nun die restlichen Zutaten zugeben und einen Teig anrühren. Den leicht flüssigen Teig anschließend in die Kastenform geben.

3.

Die Kastenform in den kalten Ofen stellen und das Brot bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen.

Falls das Brot noch zu weich sein sollte, einfach aus der Form nehmen und noch mal kurz in den Ofen schiebe.

Zutaten

- Butter (zum einfetten)
- 2 EL Haferflocken
- 500 ml warmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 500g Mehl (200g Dinkelvollkornmehl und 300g Dinkelmehl)
- 150 g Nüsse und Samen (Leinsamen, Haselnüsse, gehackte Mandeln)
- 1 EL Salz
- 2 EL Apfelessig

