

Super einfaches Haferbrot

Wenige Zutaten, die man fast immer alle zuhause hat. So steht dem spontanen Brotbacken nichts im Wege. Und falls es etwas mehr sein soll, lässt sich dieses Brot nach Lust und Laune einfach mit Kernen, Nüssen oder Gewürzen erweitern.

10 Min. Zubereitung + 50 Min. Backzeit

Zutaten für 1 Brot:

250g Haferflocken
250g Dinkelmehl
1 Pck Backpulver
1 TL Salz
3 EL Leinsamen, geschrotet
200 ml Hafermilch
200 ml Wasser

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermengen.

Anschließend die Hafermilch und das Wasser hinzugeben und alles zu einem klebrigen Teig verkneten.

Die Masse in eine Kastenform füllen und bei etwa 180 Grad 50 Min. backen.