



Für den Grillabend: blitzschnelles Haferflocken-Buttermilch-Brot

Description

Brot braucht man ständig. Als alltägliches „Abendbrot“ – und jetzt im Sommer zusätzlich zum Grillen. Bei mir war es eine liebe Einladung zu Letzterem, die mich endlich dieses Brot von [Gourmet Guerilla](#) ausprobieren ließ. Es stand schon länger in meiner [Pinterest-will-ich-backen-Liste](#) TM,. Es ist wirklich ganz leicht und blitzschnell in der Herstellung und braucht keine Ruhezeiten, weil es mit Backpulver gemacht wird. Falls ihr spontan etwas zum Grillabend beisteuern wollt. In den nächsten Tagen wird es warm!



blitzschnelles
Brot



Haferflocken-Buttermilch-Brot (Blitzrezept)

Recipe Type: Brot

Author: Schokohimmel

... schnelle kleine Brote

Ingredients

- 160 g Haferflocken (ich: grobe, die habe ich eh immer Haus)
- 500 g Mehl (ich: 450 g Weiz̈mehl und 50 g Traubenkernmehl)
- 1 Päckchen Backpulver
- 500 ml Buttermilch
- 2 EL Honig
- 10 g Salz

Instructions

Anschnitt Haferflocken-Brot

1. Haferflocken mit Mehl, Salz und Backpulver in einer groÄŸen SchÄŸssel vermischen.
2. Buttermilch mit Honig verrÄŸhren, bis der Honig sich aufgelÄŸst hat. Dann unter die trockenen Zutaten rÄŸhren.
3. Den Teig ca. zwei Minuten mit den Knethaken des HandrÄŸhrgerÄŸts verrÄŸhren. Kurz mit den HÄŸnden nachkneten und dann vier kleine Brote formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (alle vier passen auf ein Backblech).
4. Die Laibe mit einem Messer kreuzfÄŸrmig einschneiden und nach Belieben mit ein paar Haferflocken betreuen. Im heiÄŸen Ofen ca. 20 Minuten backen.

5. Aus dem Ofen holen und unter einem ganz leicht feuchtem KÄ¼chentuch abKÄ¼hlen lassen. Am besten noch am gleichen Tag genieÃ¼en!

Serving size: 4 kleine Brote

Das Brot schmeckt toll! DafÃ¼r, dass es „nur“ mit Backpulver, dafÃ¼r aber ohne Hefe oder Sauerteig hergestellt wird, wirkt es dennoch wie ein „richtiges“ Brot (wisst ihr, was ich meine? ö~) und ist auch noch ein bis zwei Tage spÄter gut essbar, also nicht trocken. Einen Tick mehr Salz hÄtte es aber vertragen kÄnnen (und dabei esse ich nicht besonders salzig). Ihr kÄnnt also die Menge je nach Gusto leicht erhÄhen – oder das Ganze direkt mit pikantem KÄse (Feta vom Grill? ö~) oder Ähnlichem kombinieren.

Bei mir war es durch den geringen Anteil [Traubenkernmehl](#) schÄn dunkel und hatte eine wÄrzige Note. Allen hat's geschmeckt ö™, . Viel SpaÃ beim Ausprobieren... und lasst es euch schmecken!

PS: Wenn ihr auch mal schwierigere Brote ausprobieren wollt oder auf Vollkorn steht, stÄbert doch mal durch meine [Brotauswahl](#).

Category

1. Brot & BrÄtchen

Tags

1. Brot
2. Buttermilch
3. Haferflocken
4. Honig

Date Created

14. August 2016

Author

schokohimmel

default watermark