

## Haferflocken-Buttermilch-Kruste

Brühstück: 100 g Haferflocken  
10 g Salz  
mit 250 ml heißem Wasser übergießen  
10 min quellen lassen

Hauptteig: 300 g Weizenmehl Typ 550  
100 g Roggenmehl Typ 1050  
10 g frische Hefe  
1 EL Zucker  
150 g Buttermilch  
Brühstück dazugeben und 3 min kneten

Brotteig anschließend ca. 1 Stunde gehen lassen, danach in eine Kastenform einfüllen und mit Haferflocken bestreuen. In den kalten Backofen stellen und ca. 50 min bei 220 °C backen.

