

# Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

## **Zutaten:**

100g Hafer  
350g Weissmehl  
100g Dinkelmehl  
13g Salz  
1EL Zucker  
1EL LM  
5g Hefe  
ca. 340g Wasser  
1EL Butterschmalz  
50g Sultaninen  
50g Haselnüsse gehackt  
50g Walnüsse gehackt  
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln  
Haferflocken zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl  
100g Dinkelmehl  
13g Salz  
1El Zucker  
1El LM  
5g Hefe  
ca. 340g Wasser  
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"  
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen  
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt

2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirten, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen 0/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...