

# Lavendelbrot

Ein tolles Rezept, das an die Lavendelfelder der Provence erinnert... duftendes Lavendelbrot mit Honig und Haferflocken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

400 g	Vollkornmehl
100 g	<a href="#">Haferflocken</a>
3 TL	Lavendelblüten
3 EL	Lavendelhonig
1 Packung	Germ
250 g	Sauerrahm
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Handvoll	<a href="#">Haferflocken</a> (zum Bestreuen)
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

## Zubereitung

1. Das **Lavendelbrot** kommt ursprünglich aus Frankreich und schmeckt sehr gut. Hierfür zuerst das Wasser erwärmen, anschließend den Honig und Germ in dem Wasser auflösen. Nun aus dem Mehl ein Häufchen formen und eine Mulde hineindrücken.
2. Den Sauerrahm aus dem Kühlschrank nehmen, sodass er Raumtemperatur annimmt. Nun die Germ-Mischung in die Mulde geben, etwas Mehl darüber streuen und die Masse ca. 15 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Lavendelblüten mahlen, bzw. zwischen den Fingern zerreiben und zusammen mit dem Sauerrahm, den Haferflocken, Salz und dem Ei unter das Dampf mischen und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend daraus Kugel machen und mit einem Tuch abdecken. Das Ganze ca. 30 Minuten an einem warmen Ort erneut gehen

lassen. Nach dem Gehenlassen den Teig verschlagen und zu einem Laib oder Wecken formen.

4. Den Teig auf das Backpapier legen und mit einem verquirlten Ei bepinseln. Anschließend Haferflocken darüber streuen und wieder für ca. 20 Minuten gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad vorheizen, das Brot aufs Backpapier legen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser dazustellen, bzw. das Backpapier rund um das Brot mit Wasser beträufeln. Jetzt das Brot in das Backrohr schieben und etwa 30-40 Minuten backen, bis es eine knusprige Farbe annimmt.

## Tipp

Das Lavendelbrot vor dem Servieren mit getrockneten Lavendelzweigen dekorieren.