

Walnussbrot

Zutaten (2 Brote)

- ♥ 230 Gramm Weizenmehl (Typ 1050)
- ♥ 270 Gramm Roggenmehl (Typ 1150)
- ♥ 6 Gramm frische Hefe
- ♥ 1 Packung Sauerteig
- ♥ 2 El. Walnussöl
- ♥ 100 Gramm Walnusskerne
- ♥ Ca. 3,5 dl lauwarmes Wasser
- ♥ 1 El. Salz
- ♥ 2 Tl. Hausbrotgewürz



Zubereitung

Die beiden Mehlsorten in die Rührschüssel sieben. Die Hefe mit 1 dl Wasser glattrühren und zum Mehl geben. Die restlichen Zutaten (außer Wasser) ebenfalls zugeben und mit dem Knethaken langsam vermischen. Nach und nach Wasser zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. 1,5 Stunde ruhen lassen.

Den Teig halbieren und nicht mehr durchkneten, sondern von allen Seiten einmal zur Mitte einschlagen, dann wieder rund wirken. In einen bemehlten Gärkorb (mit dem Schluss nach oben) legen und nochmals 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **230° Ober/Unterhitze** vorheizen und den Pizzastein, wenn vorhanden, mit in den Backofen schieben.

Den Boden des Brotes mit Mehl bestäuben und auf den Pizzastein oder das Backblech stürzen.

Bei 230° ca. **10 Minuten** anbacken danach die Temperatur auf **200°** reduzieren und in **25-35 Minuten** fertig backen. Kontrolle ob das Brot fertig ist einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gedanken: ich habe dieses Rezept in einem Buch gelesen. Ich machte mir Gedanken, da die Hefemenge so gering ist. Sie hat tatsächlich gereicht. Das Rezept habe ich auf unseren Geschmack angepasst und es hat hervorragend geschmeckt. Unsere Gäste waren sehr begeistert davon. Ich habe das Brot zu der Biersuppe serviert und es war eine richtige Geschmacksexplosion.