




Walnussbrot

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
20 Minuten

 Gärzeit
2,5 Stunden

 Backzeit
50- 60 Minuten

 Temperatur
230° O/U

 Portion/ Größe
1 großes Brot

Zutaten

230 gr Weizenmehl (Typ 1050)
270 gr Roggenmehl (Typ 1150)
6 gr frische Hefe
2 El. Walnussöl
100 gr Walnusskerne
ca. 300- 350 ml lauwarmes Wasser
1 Tl. Salz
1-2 Tl. Hausbrotgewürz



Zum Ofenmeister 



Zubereitung

Die beiden Mehlsorten in eine Rührschüssel sieben.

Die Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser glatt rühren und zum Mehl geben. Die restlichen Zutaten (außer Wasser und Walnüsse) ebenfalls zufügen und mit dem Knetaken langsam vermengen. Nach und nach 200 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und den Teig für 8-10 Minuten kneten. Den Teig anschließend mit den Walnüssen kurz durchkneten, bis sie gut eingearbeitet sind.

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 für ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

Den Teig von allen Seiten einmal zur Mitte einschlagen, dann wieder rund wirken. In einen Gusseisentopf oder Ofenmeister (mit dem Schluss nach oben) legen und nochmals 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Das Brot zugedeckt bei 230°C für ca. 45 Minuten backen, danach ohne Deckel ein paar Minuten bräunen lassen. Um zu prüfen, ob das Brot fertig ist, einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an, ist das Brot fertig.

Das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte 



Folge uns

