

Rezept

Nussbrot

Zutaten für 1 Kastenform (25 cm Länge)

- 300 g Roggenvollkornbrot
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1 ½ TL Salz
- 250 ml lauwarme Buttermilch
- ½ Würfel Hefe (21 g)
- 1 EL Zucker
- 75 g frischen Sauerteig
- 150 g Nuss-Mix (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln)
- Rapsöl

Zubereitung:

1. Beide Mehle mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Buttermilch, Hefe und Zucker verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mischung mit dem frischen Sauerteig und 180 ml Wasser zum Mehl geben und alles mehrere Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Den Nuss-Mix in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis es angenehm duftet. Dann die Nüsse herausnehmen und grob hacken.
3. Die Kastenform mit Rapsöl einfetten.
4. Den Boden der Form mit Nüssen bestreuen. Die übrigen Nüsse unter den Teig kneten. Den Teig in die Form geben und nochmal 30 Minuten ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Das Brot im heißen Ofen auf der untersten Schiene 50-60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: circa 40 Minuten

Ruhezeit: 2 ½ Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

*Land*IDEE

Landidee - Alles, was mein Leben schöner macht.