

NUSSBROT

★★★★★ 4.9 bei 60 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 15 min



Germteig



Heißluft



190 Grad



19 min



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Nüsse, Salz, Honig, Öl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig in zwei Teile teilen und nochmals gut durchkneten. Danach zu länglichen Broten formen und bei 190 Grad ca. 20-25 Minuten backen, bis die Brote eine schöne Farbe haben.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 270 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g frische Germ
- 60 g Honig
- 20 g Öl
- 70 g grob geriebene Walnüsse
- 40 g grob geriebene Haselnüsse
- 40 g grob geriebene Mandeln