NUSSBROT

4.9 bei 62 Bewertungen

1 h 15 min | Germteig | Heißluft | 190 Grad | 19 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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