

NUSSBROT

★★★★★ 4.9 bei 39 Bewertungen



60 min



190 Grad



Germteig

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Germteig verkneten und den fertigen Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen 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).

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

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