

WALNUSSBROT

★★★★★ 4.8 bei 130 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und die Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz und Zucker dazugeben. Am Schluss die Germ darauf bröseln. Den Teig nun ca. 5 Minuten lang kneten, dann die Walnüsse dazugeben und ca. weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig ca. 30-45 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei Stücke teilen und zu länglichen Wecken formen. Die Wecken an der Oberfläche schräg einschneiden, gut mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl besieben.
- 3** Anschließend die Brote noch einmal kurz (ca. 10-15 Minuten) rasten lassen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C für 5 Minuten backen, anschließend die Ofentemperatur auf 210°C reduzieren. Die beiden Brotlaibe ca. 30 Minuten fertig backen und im Anschluss gut auskühlen lassen.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

300 g	lauwarmes Wasser
125 g	zimmerwarme Buttermilch
450 g	Dinkelvollkornmehl
170 g	Roggenvollkornmehl
13 g	Salz
1 TL	brauner Zucker
20 g	Germ
100 g	Walnüsse

ZUM BESIEBEN

Roggenmehl