

WALNUSSBROT

★★★★★ 4.8 bei 130 Bewertungen

*Backen
mit Christina*



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