WALNUSSBROT

* * * * * 4.9 bei 128 Bewertungen













Zubereitung

Für den Germteig (>Germteig 1×1
(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.

- 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.
- 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
1TL	brauner Zucker
20 g	Germ
100 g	Walnüsse

ZUM BESIEBEN

Roggenmehl