

Dinkel - Walnuss - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

600	Gramm	Dinkelmehl (fein gemahlen)
1/2	Würfel	Hefe
1/2	Teel.	Honig
100	ml	Warmes Wasser
200	ml	Warme Milch
100	Gramm	Zerlaufene Butter
2	Teel.	Salz
1	Prise	Brotgewürz
200	Gramm	Grob gehackte Walnüsse
		Mehl zum Bestäuben

Anleitung:

Dinkelmehl mit Hefe, Honig, Wasser und 2/3 der Butter verrühren. Salz und Brotgewürz darunter mengen. Ca. 40 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten. Die mit Mehl bestäubten Walnüsse in den Teig hineinarbeiten. Teig in eine Kastenform geben und so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.