

Kalifornisches - Nußbrot

Kategorien: Brot, Land, USA

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weizenmehl
500	Gramm	Roggenmehl
1 1/2	Kartons	Hefe
1	Teel.	Zucker
1	Teel.	Salz
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Buttermilch
200	Gramm	Nüsse nach Wahl, gehackt

Anleitung:

Hefe mit 1 Tl Zucker und etwas handwarmen Wasser anrühren und gehen lassen. In die Mitte vom Mehl eine Mulde drücken und die aufgegangene Hefe hineingeben. Ebenfalls die restlichen Zutaten hinzufügen. Den Teig gut zusammenarbeiten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr an den Händen klebt. Den so entstandenen Teig an einem warmen, zugfreien Ort zur doppelten Größe gehen lassen. Dann zu einem Brot formen, mit einem Messer ein Muster einritzen, nochmals 30 Minuten gehen lassen, mit warmen Wasser bestreichen und bei 200° 60-70 Minuten im E-Herd backen.