

Nuß - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|-----------|--------------|
| 500 | Gramm | Weizenmehl |
| 500 | Gramm | Roggenmehl |
| 1 | Würfel | Frische Hefe |
| 3 | gestr. TL | Salz |
| 0,6 | Ltr. | Wasser |
| 200 | Gramm | Haselnüsse |

Anleitung:

Die Hefe in 4 El lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Wasser und die aufgelöste Hefe in einer großen Schüssel mischen und 5-10 Min. kneten. Den Teig ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten und die Nüsse zugeben, kurz kneten. Den Teig dann zu einem Brot formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 250° (Heißluft: 225°) vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen stellen. 1 Tasse kaltes Wasser auf den heißen Boden gießen und blitzschnell die Ofentür schließen. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200° (175°) herschalten und ca. 40 Minuten backen.

Backzeit: 45 Minuten

Vorbereitungszeit : 90 Minuten