

Nuss - Kräuterbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 2 Brote

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 60 | Gramm | Hefe |
| 2 | Teel. | Salz |
| 1 | Essl. | Brauner Zucker |
| 200 | Gramm | Roggenmehl |
| 200 | Gramm | Weizenmehl |
| 200 | Gramm | Weizenschrot |
| | | Mehl für die Arbeitsfläche |
| 2 | Teel. | Rosmarin |
| 2 | Teel. | Thymian |
| 2 | Essl. | Sesamsamen |
| 1 | Essl. | Sesamöl |
| 2 | Teel. | Getrocknetes Bohnenkraut |
| 100 | Gramm | Gehackte Walnusskerne |
| 1 | Essl. | Walnussöl |
| 2 | Essl. | Sahne |

Sonnenblumenkerne oder Sesamsamen zum bestreuen.
Die Brote zum Auskühlen auf ein Kuchengitter
Legen.

Anleitung:

Die Hefe zerbröckeln und in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Salz, Zucker und 400 ml Wasser einrühren. Die Roggen- und das Weizenmehl zugeben und den Teig mit dem Handrührgerät kräftig durchrühren. Dann den Weizenschrot mit der Hand einarbeiten und alles an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und halbieren. In eine Hälfte den Rosmarin, Thymian, die Sesamsamen und das Sesamöl einkneten. Unter die andere Teighälfte das Bohnenkraut, die Walnusskerne und das Walnussöl mischen. Die Teighälften zu Brotlaiben formen und zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen. Eine Tasse Wasser in den Ofen stellen (dadurch geht das Brot besser auf). Die Brote im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 210°C zirka 40 Minuten backen.