

Nuß - Mischbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 30 | Gramm | Hefe |
| 25 | Gramm | Zucker |
| 350 | Gramm | Feines Roggenmehl |
| 150 | Gramm | Weißmehl |
| 15 | Gramm | Salz |
| 400 | ml | Milch |
| 50 | ml | Rahm |
| 70 | Gramm | Sehr weiche Butter |
| 200 | Gramm | Ausgelöste Baumnüsse |
| 100 | Gramm | Sultaninen (fakultativ) |
| 1 | | Eigelb |

Anleitung:

Hefe und Zucker in ein Schüsselchen geben und stehen lassen, bis die Hefe flüssig wird. Mehl und Salz in die Schüssel des Rührwerks geben, mit dem Knetarm kurz durchmischen, die aufgelöste Hefe zufügen, nochmals mischen. Milch auf langsamen Touren zur Mehlmischung gießen und den Teig auf schnellen Touren während ca. 5 Minuten schlagen, dann Rahm und Butter zufügen, kurz unterarbeiten. Nüsse und - so Sie wollen- Sultaninen in den Teig einmischen, diesen in eine handwarme Schüssel legen, mit einem Küchentuch bedecken und auf der offenen Ofentür (der Ofen muß auf 50° vorgeheizt sein) ca. 1 Stunde gehen lassen. Teig auf dem bemehlten Tisch mit dem Teighorn kurz durcharbeiten, in eine gebutterte und bemehlte Cakeform (11X30 cm) füllen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Teigoberfläche mit dem Eigelb bepinseln. Die Form auf die mittlere Schiene des auf 200° vorgeheizten Backofens schieben und das Brot 50-60 Minuten backen. Sobald es eine schöne Farbe angenommen hat (nach ca. 30 Minuten) mit einer Alufolie schützen. Nach dem Backen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. In Alufolie gewickelt, bleib das Brot im Kühlschrank etwa eine Woche haltbar. Bei Verwendung kleinerer Formen teilen Sie den Teig und frieren ein Brot ein. Ein kleiner Hinweis: Der Teig ist sehr klebrig, was Sie nicht verunsichern darf.