

Nussbrot - Walliser

Kategorien: Brot, Nüsse, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Brot

SCHROT

150		Roggenschrot*
200	ml	Warmes Wasser

MEHL

200		Roggenmehl
200		Feines Weizenvollkornmehl

VORTEIG

10		Frischhefe; zerbröckelt
1		Dunkler Zuckerrübensirup
100	ml	Wasser

SOWIE

1 1/2		Salz (P: evtl. etwas mehr)
150		Flüssiger Natursauerteig*
		Wasser; wenig (P: 50 ml)
100		Walnüsse

ZUM BESTREICHEN

Wasser

ZUM BESTREUEN

Roggenmehl

Anleitung:

Roggenschrot und warmes Wasser mischen, ca. 30 Minuten quellen lassen.

Roggen- und Weizenvollkornmehl in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken.

Für den Vorteig alles in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

Salz, Sauerteig und wenig Wasser mit dem gequollenen Schrot zu einem feuchten, glatten Teig kneten. Zum Schluss die Walnusskerne in den fertigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur in etwa 2-3 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Dann den Teig flachdrücken, ringsum zur Mitte falten, wenden, zu einer glatten Kugel formen, leicht flachdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (P: auf Brotschieber mit Maisgrieß bestreut), mit Wasser bestreichen. Nun den Teig mit Roggenmehl bestreuen. Nochmals etwa 1-2 Stunden aufgehen lassen, bis sich an der Oberfläche gleichmäßige Risse bilden.

Den Backofen rechtzeitig auf 230°C vorheizen (P: mittlerer Rost mit Brotbackstein).

Das Brot 10 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens backen, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot in weiteren 30-40

Nussbrot - Walliser

(Fortsetzung)

Minuten fertig backen.