

Roggen - Walnußbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Roggenmehl (Typ 997)
2	Essl.	Salz
1/2	Ltr.	Wasser
50	Gramm	Hefe
4	Essl.	Lauwarmes Wasser
60	Gramm	Flüssigsauerteig (aus dem Reformhaus)
250	Gramm	Walnußkerne
1/4	Ltr.	Milch
		Wasser für den Ofen und zum Einpinseln

Anleitung:

Mehl, Salz und Wasser in einer großen Schüssel mischen. Die Hefe in dem warmen Wasser auflösen und unter das Mehl in der Schüssel mischen. Alles 10 Minuten ruhen lassen. Jetzt den flüssigen Sauerteig zufügen und gründlich unterarbeiten. Kräftig kneten, bis der Teig eine gleichmäßige, glatte Struktur hat. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen die Walnußkerne mit der kochenden Milch übergießen und 30 Minuten quellen lassen. Dann die Walnußkerne abtropfen und grob hacken. Den Teig nochmals durchkneten, etwas flach drücken, dann die gehackten Nüsse daraufstreuen. Erneut durchkneten, bis alle Nüsse aufgenommen sind. Den Teig in zwei Portionen teilen, aus jeder Hälfte einen länglichen Leib formen, auf ein Backblech setzen, mit Mehl bestäuben und 30 Minuten gehen lassen. Dann kreuzweise einritzen, damit das Brot nicht aufbricht. Die Brote in den 240° heißen Backofen schieben. Gleichzeitig eine Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten, sofort die Tür schließen. Der Dampf soll nicht entweichen. Auf der untersten Schiene backen. Nach 20 Minuten jedoch den Ofen auf 200° herunterstellen. Die Walnußbrote müssen jetzt noch 35-40 Minuten backen.