

Walnussbrot - Einfach

Kategorien: Gebäck, Brot

Zutaten für: 1 Rezept

300	ml	Kaltes Wasser
40	Gramm	Hefe
8	Gramm	Meersalz
20	Gramm	Honig
500	Gramm	Weizen; frisch gemahlen
100	Gramm	Walnuesse
1	Gramm	Zimt

Anleitung:

Das Wasser und die zerbroeselte Hefe in eine Ruehrschuessel geben und mit 1 Schneebeesen verruehren. Nun Salz, Honig und Zimt dazugeben und Ruehren, bis sich alles gleichmaessig verteilt hat. Dann gibt man den Frisch gemahlene Weizen und die grob gehackten Walnuesse dazu. Den Teig 10 Min. gut durchkneten und 15 Min. gehen lassen. Anschliessend; ca. Nochmals kurz durchkneten. Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform (30 cm) geben und nochmals ca. 5 Min. gehen lassen.

Anschliessend die ersten 5 Min. auf 220 GradC, dann weitere 25-30 Min. bei 190 GradC backen.

Dazu angemachten Philadelphiakaese (siehe Rezept Philadelphiakaese pikant).