

Walnussbrot

Kategorien: Brot, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

300	ml	Kaltes Wasser
40	Gramm	Hefe
8	Gramm	Jodsalz
20	Gramm	Honig
500	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Walnüsse
1	Gramm	Zimt

Anleitung:

Das Wasser und die zerbröselte Hefe in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nun Salz, Honig und Zimt dazugeben und weiterrühren bis sich alles gleichmäßig verteilt hat. Dann gibt man das Mehl und die grob gehackten Walnüsse dazu. Den Teig ca. 10 Min. gut durchkneten und 15 Min. gehen lassen.

Anschließend nochmals kurz durchkneten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig in eine gut ausgefettete Kastenform (30 cm) geben und nochmals ca. 5 Min. gehen lassen. 30-35 Min. backen. Die ersten 5 Min. auf 220 Grad, dann den Backofen auf 190 Grad herschalten.