



Walnuss-Bierbrot



 **Arbeitszeit:** ca. 15-25
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 35-40
Minuten

 **Portionen:** 5

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- Weizenmischbrot Backmischung 1kg
- 190g Bier
- 1 TL Salz
- 21g frische Hefe (7g Trockenhefe)
- 175g Wasser
- 50g Walnüsse

Zubereitung

Bitte 500g aus unserer Weizenmischbrot Backmischung und 190g Bier, 175g Wasser, 1TL Salz und 21g frische Hefe (alternativ 7g Trockenhefe) zu einem glatten Teig verkneten.

Achtung: Bitte Salz und Hefe nicht in Kontakt bringen!

Zwischenzeitlich die Walnüsse leicht rösten und etwas zerstoßen. Bitte achten Sie darauf, dass die Walnussstücke weder zu klein, noch zu groß sind.

Dann die Walnüsse mit der Küchenmaschine kurz unterkneten.

Anschließend den Teig so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und entweder auf einem Backblech rundformen oder in eine Kastenform einfüllen.

Anschließend nochmals für 10-15 Minuten ruhen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 35-40 Minuten backen.

