



Walnussbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Roggenmischbrotbackmischung
- 320ml Wasser
- 50g grob gehackte Walnüsse

Zubereitung

Die 500g Roggenmischbrot Backmischung mit 350ml lauwarmem Wasser etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, die Walnüsse in den Teig geben und einarbeiten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen. Dann nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen. Mittig im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren. Weitere 35-40 Minuten backen.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen. Die Walnüsse nach dem ersten Piepton zum Teig geben.

