



## Pistazien-Mandel-Brot



Arbeitszeit: ca. 60 min



Koch- & Backzeit: ca. 45 min



ca. 700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 160ml Wasser
- 160ml Milch
- 10g Butter
- 500g Weissbrotbackmischung
- 75g gehackte Pistazien
- 75g gehackte geröstete Mandeln

### Zubereitung

Die 500g Weissbrotbackmischung mit 160ml lauwarmem Wasser, 160ml Milch, den Pistazien und den Mandeln mischen und etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen.

Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen und nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

