

Walnussbrot



Zutaten:

300 g Roggenvollmehl

150 g Sauerteig

150 g Weizenvollmehl

12 g Salz

75 g Weizenmehl 1600

1 1/2 TL Brotgewürz

10 g Germ

100 g Walnüsse + 100g Wasser

Ca. 300-320 g Wasser

Zubereitung:

Sauerteig am Vortag (12 Std.) vorab bereit stellen

Anstellgut aus dem Kühlschrank nehmen und mit 80g Wasser und 80g Roggenmehl anfüttern und 12 Std. bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Quellstück

100g Walnüsse und 100g warmes Wasser 2-12 Std. anstellen und ziehen lassen.

Alle Zutaten inkl. frischen Sauerteig und Quellstück in den Mixtopf geben und kneten

2 Minuten/ kneten

Teig in eine Germeschüssel geben und für 45 Minuten rasten lassen.

Die Arbeitsfläche oder eine Germeschüssel mit Roggenmehl bemehlen.

Auf der Arbeitsfläche oder in der Schüssel den Teig in Form bringen

Danach ins bemehlte Simperl geben und

noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Währenddessen Backofen auf 250°C, Heißluft, vorheizen.

Backblech auf mittlere Schiene im Backofen geben und mit vorheizen.

nach der Gehzeit Brot auf aufgeheiztes Backblech stürzen bei 250°C 10 min. mit Schwaden backen danach

auf 180°C reduzieren. Schwaden ablassen und ca. 35-40 min. fertig backen.

