

NUSSBROT



- ZUTATEN -

**600 g Fini's Feinstes Roggenmehl
350 ml Wasser, lauwarm
35 g Germ (frisch)
3 TL flüssiger Honig
150 g Walnusskerne
1 TL Salz
1 EL Olivenöl**

- ZUBEREITUNG -

Fini's Feinstes Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Lauwarmes Wasser, Germ und Honig verrühren, in die Mulde füllen und leicht verrühren.

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett hellbraun anrösten. Danach leicht abkühlen lassen. Walnüsse, Salz und das Olivenöl zur Mehlmasse geben und alles mit den Knethaken des Handmixers oder einer Rührmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneden. Diesen zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte um 1/3 aufgehen.

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten und zu einem Wecken formen.

Den Wecken leicht mit Fini's Feinstes Mehl bestäuben und kreuzweise einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einem Tuch zugedeckt nochmal ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene bei 190 °C ca. 50 – 60 Minuten backen.