

Knuspriges Nussbrot

Die namensgebende Zutat sind hier die Walnusskerne. Das Brot kann sowohl als ein reines Roggenbrot oder auch als ein Mischbrot gebacken werden.



Zutaten

210 g Roggenmehl (Type R 960)
170 g Weizenmehl (Type 700)
180 g Roggensauerteig
10 g Salz
3 g Germ
280 ml Wasser
80 g Walnüsse

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit der Hand oder mittels Rührwerk der Küchenmaschine zuerst langsam vermischen. Dann höherschalten und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und im Weidling 60–90 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Teig zu einem Laib wirken, dann zu zwei Wecken formen und in einem gut bemehlten Simperl noch ca. 60 Minuten rasten lassen.
3. Backrohr auf 250 °C vorheizen, Backblech ebenfalls vorheizen. Brote auf ein Backtrennpapier stürzen, auf das heiße Blech ziehen und gleich ins Rohr schieben.
4. 10 Minuten bei 250 °C anbacken, danach die Temperatur auf 200 °C reduzieren und noch weitere 45–50 Minuten fertigbacken. Die fertigen Brote sollten eine Kerntemperatur von 95–97 °C haben.