

Nussbrot



400.00 g **Weizenmehl W 480 universal**
100.00 g **Roggenmehl R 960**
15.00 g Sauerteigpulver
10.00 g Salz
200.00 g Walnüsse
10.00 g frischer Germ
350.00 g Wasser
Mehl zum Bestauben

In der Rührmaschine Mehle mit Sauerteigpulver, Salz und den gehackten Nussstücken langsam vermengen. Germ in das lauwarme Wasser einbröseln und auflösen lassen.

Germwasser danach langsam in die Mehlmasse der rührenden Rührmaschine eingießen. Gut durchkneten lassen. An einem warmen Ort (ca. 25°C) mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 1 Std gehen lassen. Auf ein bemehltes Backblech geben und in zwei Teile teilen. In Form bringen, bemehlen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 45 min gehen lassen.

Vor dem Backen an der Oberfläche leicht einritzen. Ins vorgeheizten Backrohr (220°C Heißluft) eine feuerfeste Schale mit Wasser geben und das Brot 5 min backen. Danach ca. 25 min bei 200°C fertig backen.