

Haselnussbrot



ZUTATEN (FÜR 1 BROT)

150 g	Haselnüsse
200 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl (Type 997)
1 TL	Zucker
1 EL	Salz
¼ Würfel	frische Hefe (ca.10g)
1 Pck.	Sauerteig (ca.70g)
	etwas Butter für die Form
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung
	einige grobe Haferflocken zum Bestreuen

150 g Haselnüsse, 200 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl (Type 997), 1 TL Zucker, 1 EL Salz, ¼ Würfel frische Hefe, 200 ml lauwarmes Wasser, 1 Pck. Sauerteig

Haselnusskerne grob hacken, in der Pfanne ohne Öl etwas anrösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Mehle mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Hefe und Sauerteigansatz zugeben. 200 ml lauwarmes Wasser zufügen und die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

etwas Butter für die Form, etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Kastenform (25x11cm) fetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, abgekühlte Haselnüsse mit den Händen unter den Teig kneten. Nun zu einem ca. 25 cm langen Strang formen. Brot in die gefettete Form legen. Zugedeckt erneut ca. 60 Min. ruhen lassen.

etwas Wasser zum Bestreichen, einige grobe Haferflocken zum Bestreuen

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 210 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Das Brot 10 Min. im Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot ca. 35 Min. fertig backen. Vollständig erkalten lassen und aus der Form lösen.