



Selbstgebackenes Walnussbrot



Zutaten

Menge

2 EL	Apfelessig
300 g	Dinkelmehl
450 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Butter
2 leicht gehäufte TL	Salz
150 g	Walnüsse
1 TL	Zucker
200 g	Roggenmehl
2/3 Würfel	Hefe

Rezeptinfo

Zutaten für ca. 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Backzeit + 45 Min. Gehzeit

pro Portion: 736 kJ, 176 kcal, 17,7 g Kohlenhydrate, 3,8 g Eiweiß, 5,2 g Fett, 1 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Ein Brot selber zu backen ist viel zu schwierig? Dann hast du unser selbstgebackenes Walnussbrot noch nicht ausprobiert! Der Teig ist wirklich super schnell und einfach gemacht und das Brot wird super saftig. Durch die Walnüsse gibt es auch noch einen leckeren Crunch-Effekt. Und sind wir mal ehrlich, es gibt doch nichts Besseres als ein frisches Brot aus dem Ofen, oder? So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du das lauwarme Wasser zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröckeln und alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun das Mehl, den Essig und das Salz einrühren und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit der Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Die Walnüsse grob hacken und ebenfalls kurz unterkneten. Eine Kastenform gut ausbuttern und den Teig hineingeben. Das Brot abdecken und an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten gehen lassen.

Step 2:

Anschließend kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Brot für ca. 1 Stunde lang goldbraun backen. Danach das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.