

Walnuss – Brot

Zutaten:

250 g Dinkelvollkornmehl
250 g Roggenvollkornmehl
500 ml Buttermilch
1 Würfel Hefe
1 EL frischer Sauerteig
1 gehäufte TL Salz
100 g Zuckerrübensirup
150 g Walnuskerne, grob gehackt

Zubereitung:

Die Mehlsorten in der Schüssel der Teigknetmaschine mischen und eine Vertiefung hinein drücken. Die Buttermilch lauwarm erwärmen, die Hefe darin auflösen, das Gemisch in die Vertiefung geben und mit einer Gabel mit etwas Mehl vermischen. Ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen (sog. „Dämpfer“).

In der Zwischenzeit eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die grob gehackten Walnüsse darin anrösten, bis sie duften, auf einen Porzellanteller geben und etwas auskühlen lassen.

Alle weiteren Zutaten (bis auf die Nüsse) zum Teig geben und alles in ca. 10 – 12 Min. zu einem glatten Teig verkneten lassen.

Eine Minute vor Ende der Knetzeit die Walnüsse dazugeben und kurz mit unterkneten lassen.

Eine Kastenform (ca. 30 cm x 10 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen, darin nochmal ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 250 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine flache Auflaufform mit Wasser auf den Ofenboden stellen und das Brot auf dem Rost, der auf der 2. Schiene von unten sitzt, in den Ofen geben.

10 Min. backen, dann die Ofentemperatur auf 180 ° C reduzieren und das Brot in ca. 50 Min. fertig backen. Eventuell Alufolie bereit legen, falls das Brot oben sehr dunkel wird, dieses dann abdecken. Eine Garprobe machen, dann das Brot aus dem Ofen nehmen. Noch ca. 10 Min. in der Form stehen lassen, dann stürzen.

Dieses Brot ist sehr dunkel und schmeckt sehr lecker sowohl zu aromatischem Käse und pikanten Aufstrichen, als auch zu Süßem.