

## Rote- Beete - Walnuss Brot

### Zutaten:

- 4 Knollen gekochte rote Beete
- 500g Dinkelmehl Type 1050
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 60 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker
- Ca. 60 g Walnusskerne

### Zubereitung:

- Die rote Beete in grobe Stücke schneiden und in den Mixer geben bis ein Püree entsteht.
- Milch, Wasser, Zucker miteinander vermischen und die Hefe darin auflösen.
- Püree, Hefemischung, das Mehl und das Salz 10 Minuten gleichmäßig verkneten.
- An einem warmen Ort, mit einem Geschirrtuch bedeckt, 1,5 Stunden ruhen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- Danach die grob gehackten Walnüsse zum Teig geben, verkneten und etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Ofen auf Ober/Unterhitze bei 180 Grad vorheizen.
- Backblech mit Backpapier belegen und Brot in gewünschte Form bringen und mit Mehl bestreuen.
- Brot circa 33 Minuten backen.
- Vollständig abkühlen lassen.