



Nussbrot

Die Nüsse sind reif und wollen geknackt und verarbeitet werden. Alle Zutaten sind im Mühlenladen erhältlich! Viel Freude beim Backen!

Für den Teig:

- 600 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Weizenmehl Type 405
- 20 g Salz
- 20 g Frischhefe
- 700 ml Wasser
- 150 g Haselnüsse
- 150 g Walnüsse
- 100 g Rosinen
- 2 TL Honig

Zubereitung:

In einer Schüssel beide Mehle mit dem Salz mischen. Die Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl geben. Alles in ca. 5 Minuten zu einem Teig verkneten. Dann die gehackten Nüsse, Rosinen und Honig zugeben und unterkneten. Den Teig 1 h gehen lassen. Den Teig in vier Portionen teilen. Mit den Händen jeden Teil zu einem Runden Laib wirken und auf ein Blech mit Papier geben. Nochmals 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Backofen auf 230 Grad vorheizen. Brot für 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. In weiteren 25 Minuten fertig backen.