

Haselnuss-Vollkornbrot

250 g Buttermilch
180 g Wasser
20 g frische Hefe
1 EL braunen Zucker
300 g Roggenvollkornmehl
100 g Dinkelvollkornmehl
1,5 TL Salz
75 g Sauerteig
200 g Haselnüsse



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

150 g Haselnüsse grob hacken.
(im TM: **3 sek./Stufe 5**, danach umfüllen)

Restliche Haselnüsse fein mahlen.
(im TM: **5 sek./Stufe 10**, danach umfüllen)

Hefe mit Zucker in lauwarmer Buttermilch und lauwarmem Wasser auflösen.
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehle, gehackte Haselnüsse, Salz und Sauerteig zugeben und zu einem Teig vermischen.
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die 2-Liter Nixe geben und mit Deckel **2 Stunden** gehen lassen.

Zauberkasten oder kleinen Zaubermeister Lily gut einfetten und mit einem Teil der gemahlene
Haselnüsse ausstreuen.

Teig einfüllen, mit nassen Händen etwas glattstreichen und mit den restlichen gemahlene
Nüssen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 55 min.**
backen (beim Zaubermeister den Deckel nicht aufsetzen).

Anschließend aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.