

Walnussbrot

520 g Wasser
10 g Hefe
10 g Honig
300 g Weizenvollkornmehl
150 g Roggenvollkornmehl
300 g Weizenmehl 550
150 g Walnuskerne
1,5 EL Olivenöl
1 EL dunklen Balsamico
2,5 TL Salz



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

Walnuskerne mit dem Super-Hacker grob hacken und ohne Öl in einer Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen.

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten sowie Walnüsse zugeben und kneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt in einer Schüssel **2 Stunden** lang gehen lassen.

Mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten.

Laib in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister geben.
Mit nasser Hand anfeuchten, mit Kürbiskernen und/oder Sonnenblumenkernen bestreuen und etwas andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei **240 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel **ca. 1 Stunde** backen.

Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.