

Walnussbrot

Selbstgebackenes Brot, das nach Bäckerei schmeckt? Geht einfacher, als ihr denkt. Für unser Walnussbrot braucht ihr nur sechs Zutaten, die Küchenmaschine übernimmt das Kneten, und im heißen Gusseisentopf bekommt das Brot eine richtig knusprige Kruste. Innen saftig, außen kross und mit ordentlich Walnüssen: perfekt zum Frühstück, zur Brotzeit oder einfach frisch mit Butter. Kleiner Tipp aus der Community: Wenn ihr das abgekühlte Brot in ein Geschirrtuch wickelt, bleibt die Kruste länger knusprig.

Vorbereitung 140 Min. · Backzeit 35 Min. · Gesamtzeit 175 Min. · 1 Portionen

Zutaten

1/4 Würfel frische Hefe

375 g Weizenmehl

75 g Roggenmehl

30 g Honig

12 g Salz

150 g Walnüsse

Zubereitung

1. Gebt alle Zutaten (bis auf die Walnüsse) in eine Schüssel, schüttet 350 ml kaltes Wasser dazu und knetet das Ganze 10 Minuten lang auf mittlerer Stufe. Jetzt hackt ihr die Walnüsse (nur grob), gebt sie zum Teig und knetet weitere 10 Minuten. Dann deckt ihr den Teig ab und lasst ihn eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen.
2. Jetzt breitet ihr ein sauberes Geschirrtuch aus, stäubt die Oberfläche mit Mehl ein und gebt den Teig darauf. Der Teig wird jetzt gefaltet. Das heißt, ihr zieht nacheinander an allen Seiten und faltet den Teig Richtung Mitte zusammen. Zum Schluss schlägt ihr das Geschirrtuch darüber und lasst den Teig nochmal eine Stunde ruhen.
3. Ihr könnt den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen. Schaut aber vorher unbedingt auf die Verpackung, bis zu welcher Temperatur das Backpapier genutzt werden darf. Der Backofen wird diesmal nämlich sehr heiß. Ich habe einen gusseisernen Topf genommen. Darin lässt sich wunderbar Brot backen. So oder so heizt ihr den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backblech bzw Topf müssen unbedingt mit aufgeheizt werden.
4. Wenn die Temperatur erreicht ist, reduziert ihr wieder auf 230 Grad Ober-/Unterhitze und gebt den Teig auf das Backblech bzw in den Topf. Wenn ihr einen gusseisernen Topf verwendet: Deckel drauf! Jetzt wird das Brot 32 bis 35 Minuten gebacken.
5. Holt das Brot aus dem Ofen und lasst es erst im Topf und später auf einem Gitter abkühlen. Fertig.