

Brot und Kuchen: Nussbrot

Zubereitung

- ▷ Das Ruchmehl, das Vollkornmehl und einen Kaffeelöffel Salz in eine grosse Schüssel geben und gut mischen.
- ▷ Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Olivenöl zum Mehl geben.
- ▷ Alles zusammen zu einem elastischen Teig kneten.
- ▷ Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort während einer Stunde gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- ▷ Anschliessend grob gehackte Nüsse und Mandeln in den Teig einkneten.
- ▷ Den Teig mit den Händen zu einer gleichmässigen Rolle formen und zu einem Ring schliessen.
- ▷ Den Brotring mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestäuben und auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.
- ▷ Das Nussbrot in den kalten Garraum geben und während 32 Minuten bei 210 °C Profi-Backen backen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen.
- ▷ Nach dem Auskühlen schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Garstufen Nussbrot

ohne Vorheizen – Auflage 2

32 Minuten 210 °C Profi-Backen

Zutaten

200 g	Ruchmehl
50 g	Vollkornmehl
1 TL	Salz
10 g	Hefe
1,5 dl	Wasser, lauwarm
1 EL	Olivenöl
20 g	Baumnüsse, grob gehackt
20 g	Haselnüsse, grob gehackt
20 g	Mandeln, grob gehackt
	Mehl zum Bestäuben