

WALNUSSBROT

Aus unserem Ofenmeister oder großen Rockcrok

Vorbereitungszeit 2,5 Std | Backzeit 1 Std



So wird's gemacht:

Walnusskerne mit dem Super-Hacker grob hacken und ohne Öl in einer Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen. Wasser, Hefe und Honig 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Alle übrigen Zutaten sowie Walnüsse zugeben und 5 Min kneten.

Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen. Mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten. Laib in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister geben.

Mit der nassen Hand anfeuchten, mit Kürbiskernen oder Sonnenblumenkernen bestreuen und etwas andrücken. Im Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze mit Deckel ca. 1 Std backen.

Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitung im Rockcrok:

Rockcrok im Backofen auf 200°C vorheizen. Brotlaib in den heißen Topf fallen lassen und 1 Std bei 210°C Ober-/Unterhitze backen. Weitere 10 Min ohne Deckel bei 240°C knusprig backen.

ZUTATEN:

- 150 g Walnusskerne
- 520 g Wasser
- 10 g Hefe
- 10 g Honig
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Roggenvollkornmehl
- 300 g Weizenmehl 550
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL dunklen Balsamico
- 3 TL Salz
- Kürbis- oder Sonnenblumenkerne

Gutes Gelingen, Deine Melli