

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Walnuss Brot

Walnuss Brot in zwei verschiedenen Größen, für die Lily und den Ofenmeister. Gerade so, wie du es brauchst ♥♥

Im Rezept hieß es, man solle die Walnüsse vorher fettfrei rösten. Ich habe diesen Arbeitsschritt weggelassen und die Nüsse erst beim Falten untergearbeitet. Also die Stoneware bekommt sogar geröstete Nüsse hin. Ich bin wieder mal total begeistert ☺

Walnuss Brot in der Lily (kleiner Zaubermeister) oder im runden Zaubermeister

- 🥄 300 g Wasser
- 🥄 100g Sauerteig (breiartig)
- 🥄 1 erbsengroßes Stück Hefe
- 🥄 1EL Zucker

In den Mixtopf geben und 3 min/37°C/ Stufe 2 erwärmen

- 🥄 120g Roggenvollkornmehl
- 🥄 400g Dinkelmehl Typ 630
- 🥄 1 TL Salz
- 🥄 2 EL Walnussöl

dazugeben und 4 min/ Teig kneten. In die mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und

- 🥄 150g Walnüsse

einfach auf den Teig geben und vier bis fünf Stunden gehen lassen.



Walnuss Brot für den Ofenmeister

- 🥄 450 g Wasser
- 🥄 150g Sauerteig (breiartig)
- 🥄 2 erbsengroßes Stück Hefe
- 🥄 1,5 EL Zucker

In den Mixtopf geben und 3 min/37°C/ Stufe 2 erwärmen

- 🥄 180g Roggenvollkornmehl
- 🥄 600g Dinkelmehl Typ 630
- 🥄 2 TL Salz
- 🥄 3 EL Walnussöl

dazugeben und 4 min/ Teig kneten. In die mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und

- 🥄 200g Walnüsse

einfach auf den Teig geben und vier bis fünf Stunden gehen lassen.

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Dann den Teig auf die bemehlte Backmatte geben und falten, Walnüsse einfach mit unterarbeiten. In den gefetteten Ofenmeister legen, bemehlen und einschneiden. Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen.

Unterste Schiene aufs Rost und 230°C

60 min lang backen. Auf einem hohen Gitter auskühlen lassen.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥

Deine Petra