



## WALNUSSBROT MIT HEFE

### Zutaten für 1 Laib:

- \* 380 g glattes Weizenmehl
- \* 130 g Roggenmehl
- \* 1 TL Zucker
- \* 1 Würfel frische Germ (Hefe)
- \* 500 ml lauwarmes Wasser
- \* 150 g geriebene Walnüsse (alternativ geriebene Mandeln)
- \* 100 g Walnuskerne
- \* 2 TL Salz
- \* 250 g Sauerrahm
- \* 30 g Butter

### Zubereitung:

- \* Weizenmehl und Roggenmehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen und Zucker sowie die zerbröckelte Germ hineingeben. Das Wasser in die Mulde gießen und die Germ auflösen. Dazu vorsichtig mit einer Gabel rühren, bis ein Brei entstanden ist. Den Brei mit etwas Mehl bestäuben und bei Zimmertemperatur 15 Minuten gehen lassen.
- \* Die restlichen Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührgerät alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der abgedeckten Schüssel erneut 30 Minuten gehen lassen.
- \* Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig kurz durchkneten und dann zu einem runden Laib formen. Diesen Laib mit etwas Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem sauberen Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
- \* Die Oberseite des Brotes mit einem scharfen Messer etwas einritzen. Nun das Brot im heißen Ofen für 40-45 Minuten backen. Nach der Backzeit aus dem Ofen holen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen.