



## Walnussbrot

Zutaten:

- 200 g Roggenmehl Type R960 (DE: Type 997)
- 100 g Dinkelmehl Type 700 (DE: Type 630)
- 100 g Mehl glatt W700 (DE: Type 550)
- 200 g Roggensauerteig
- 11 g Salz
- 10 g frische Germ (Hefe)
- 100 g Walnüsse gehackt
- 1 EL Brotgewürz
- 300 ml Wasser

### **Zubereitung:**

Die Mehle in eine Schüssel geben und vermischen. Salz und Brotgewürz dazugeben. Die Germ/Hefe im Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Den Sauerteig ebenfalls dazugeben. Das Ganze zu einem etwas weicheren Teig kneten. Abdecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bestäubte Arbeitsfläche geben und die grob gehackten Walnüsse einarbeiten. Achtung der Teig klebt doch etwas, aber mit viel Geduld und etwas Mehl klappt das ganz gut.

Diesen Teig dann zu einer Kugel formen, geht am besten mit nassen Händen und in ein, mit Roggenmehl, bestäubtes Simperl legen, zudecken und nochmals 2 Stunden gehen lassen.

Auf ein, mit Backpapier, ausgelegtes Blech stürzen und die Oberfläche kreuzweise einschneiden.

Eine Schüssel mit Wasser auf den Boden des Backrohrs stellen und das Brot bei 250°C ca. 10 Minuten, dann herunterschalten und bei 180°C ca. 35-40 Minuten fertig backen. Das Brot soll, wenn man auf die Unterseite klopft, hohl klingen.

Aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)