

# HERBSTLICHES WALNUSSBROT

IN LÄNGLICHEM BROTBACKTOPF, GUT GEEIGNET FÜR ANFÄNGER:INNEN



## STÜCK

1 à 1kg



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

14 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3-4 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### ROGGENSAUERTEIG

- 95 g Schläglerroggen-vollkornmehl
- 95 g Wasser (35 °C)
- 10g Anstellgut

### HAUPTTEIG

- 385 g Weizenmehl 700/550
- 265 g Wasser (25 °C)
- 35 g Altbrot
- 11 g Salz
- 11 g Sonnenblumenöl
- 2 g Hefe

### QUELLSTÜCK

- 150 g Walnüsse (geröstet)
- 150 g Wasser

## ROGGENSAUERTEIG

Alle angegebenen Zutaten verrühren und danach abdecken. Dann ca 10 Stunden stehen lassen um dann den fertigen Roggensauerteig zu verwenden.

## QUELLSTÜCK

Walnüsse im Ofen bei ca 200°C rösten, diese anschließend mit 150 ml kochendem Wasser übergießen. Nun abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann abseihen. Wichtig: Flüssigkeit nicht wegschütten, sondern für später behalten.

## HAUPTTEIG

Altbrotbrösel oder Altbrotstücke im Wasser kurz quellen lassen. Dann alle Zutaten bis auf das Salz zu einem Teig mischen. Den Teig 30 Minuten rasten lassen. Dann das Salz zugeben und etwas schneller auskneten. Kurz vor Ende des Knetvorgangs die Walnüsse so langsam wie möglich untermischen, damit die Struktur des Teiges gut erhalten bleibt und die Walnüsse nicht zerbrechen. Der Teig sollte sich nun gut vom Schüsselrand lösen. Die optimale Teigttemperatur: 26-28°C. Nun den Teig in eine geölte Teigwanne heben, und darin für ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur rasten lassen.

## Aufarbeiten

Jetzt den reifen Teig leicht bemehlen, auf die Arbeitsfläche stürzen und in die gewünschte Form bringen. Für eine längliche Form seitlich einschlagen, dann von oben nach unten einschlagen und das längliche „Packerl“ gut auf Spannung bringen. In einem länglichen Simperl, mit Schluss nach oben, für 30 Minuten ruhen lassen.

## Backen

Das Backrohr mit dem Brotbacktopf auf 240°C Ober-Unterhitze vorheizen.. Den entspannten Teigling in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten backen. Danach runter mit dem Deckel und Ofen auf 220°C zurückschalten. Weitere 25 Minuten fertig backen. Das fertige Walnussbrot auf einem Gitterrost zum Auskühlen legen und dann mit Trauben, Chutney oder Käse genießen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 26- 28°C



Teigruhe 60-90 Minuten



Backtemperatur 240 °C



Backdauer 40- 45 Minuten