

# WALNUSS-ROSMARINBROT

CLAUDIO'S AROMATISCHES WEIZENSAUERTEIGBROT

**STÜCK**

2 à 1000g

**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

45 Stunden

**ZEIT AM BACKTAG**

3 Stunden

**SCHWIERIGKEITSGRAD**

2 / 3

**ZUTATEN****2-STUFIGER WEIZENSAUERTEIG****1. STUFE**

50g Weizenmehl 700  
50g Wasser (30°C)  
5g Anstellgut

**2. STUFE**

50g Weizenmehl 700  
50g Wasser (30°C)

**WALNUSS-QUELLSTÜCK**

150g geröstete Walnüsse  
2g Rosmarinpulver  
700g Wasser

**HAUPTTEIG**

reifer Sauerteig  
Walnuss-Wasser (28-30°C)  
600g Weizenmehl 700  
150g Weizenvollkornmehl  
100g Roggenmehl 960  
50g Farina di grano arso  
4g getrockneter Rosmarin  
23g Salz  
30g Olivenöl

**1. WEIZENSAUERTEIG**

Für den Sauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut der ersten Stufe in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei 24-26°C für 8 h reifen lassen.

Zur ersten Stufe Mehl und Wasser der 2. Stufe hinzufügen, gut durchmischen und nochmals 90 Minuten bei 26°C fermentieren und weitere 8h im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

**2. WALNUSS-QUELLSTÜCK**

Die Walnüsse bei 160°C für ca. 6-8 Minuten schonend rösten, mit dem Rosmarinpulver vermischen und mit 700g heißen Wasser übergießen. Das Quellstück für min. 6h stehen lassen. Nach dieser Zeit das nicht aufgesogene Wasser vom Quellstück abfiltrieren, und diese Flüssigkeit später zum Mischen des Teiges verwenden.

**3. HAUPTTEIG**

Für den Hauptteig Wasser des Quellstücks, Sauerteig, Mehle und den getrockneter Rosmarin in eine KnetSchüssel geben und für 6 Minuten langsam mischen (Statt dem Farina di grano arso kann auch geröstetes Hartweizenmehl verwendet werden - dazu das Mehl bei 160°C für 10-15 Minuten im Ofen rösten). Nach der ersten Mischphase das Salz sowie das Olivenöl hinzugeben und den Teig zu einem glatten, voll entwickelten Teig auskneten. Erst ganz am Ende des Knetprozesses die eingeweichten Walnüsse schonend unterkneten. Der Teig sollte eine glatte Oberfläche bekommen und sich vom Schüsselrand lösen. Den fertig ausgekneteten Teig in eine geölte Wanne geben und zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Den Teig sofort, nach 45 und 90 Minuten falten und nach dem letzten Falten für 4h bei Raumtemperatur und weitere 18h bei 4-6°C im Kühlschrank reifen.

**AUFARBEITUNG**

Den reifen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, zu Teiglingen je 1000g abstechen, zu Laiben formen und gut auf Spannung bringen. Die geformten Teiglinge mit dem Schluss nach oben in in gut ausgestaubte Gärkörbe geben für 2 - 3 h bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

**Backen**

Die reifen Teiglinge aus den Simperl stürzen, einschneiden und bei 250°C mit viel Schwaden in den vorgeheizten Ofen geben, nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und das Brot für weitere 50 Minuten fertig backen.

Die fertigen Brote auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

**Hard Facts Hauptteig****Teigtemperatur** 24-26°C**Teigruhe** 6h / 18h**Backtemperatur** 250 / 200°C**Backdauer** 60 min