



Leckeres Walnussbrot

Rezept für 2 Walnussbrote

Backofen vorheizen auf 250° Ober/Unterhitze

- 500 g Weizenmehl Type 550
 - 50 - 100 g Walnuskerne (je nachdem, wie nussig Euer Brot schmecken soll)
 - 2 EL sehr gutes Olivenöl
 - 21 g frische Hefe (halber Würfel)
 - 300 ml lauwarmes Wasser
 - 12 g Salz
1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und ca. 15 Min. stehen lassen. Die Walnuskerne in mittlere bis kleinere Stücke hacken
 2. Mehl, das Hefewasser, die Walnuskerne, Olivenöl und Salz in eine Backschüssel geben und so lange auf mittlerer Stufe kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken. Bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen
 3. Ein Backbrett mit Mehl bestreuen und den Teig nun nochmals kurz mit den Händen kneten. Mit einer [Teigkarte](#) den Teig nun halbieren. Mit den Händen formt Ihr nun den Teig in zwei gleich lange Stränge und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Ihr könnt die Teigstränge auch einfach 3-4 mal in sich eindrehen (verschlingen). Das sieht sehr hübsch und rustikal aus. Lasst jetzt die Teiglinge mit einem sauberen, feuchten Küchentuch bedeckt noch ca. 30 Min. gehen. Der Teig verdoppelt nochmal sein Volumen
 4. Nun das Blech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und bei 250° Celsius 25 bis 30 Min. backen. Dabei die ersten 10 Min. mit Dampf backen!

Wenn Ihr einen [*Brotbackstein](#) habt, wird er im Backofen 1 Stunde lang mit aufgeheizt. Das Baguetteblech stellt Ihr dann auf den Brotbackstein

Mit Dampf backen

Ich stelle ein zweites Backblech in den Ofen. Wenn man keines hat, geht auch eine feuerfeste große flache Schale. Dieses Blech oder die Schale wird mit vorgeheizt. Direkt wenn ich mein Brot in den Ofen gebe, gebe ich eine Tasse Wasser, ca. 50 ml auf das heiße Blech! Vorsicht, es entsteht sehr heißer Dampf! Aufpassen wegen Verbrennungsgefahr! Die Ofentür, sofort schließen, damit sich Schwaden bilden kann. So bäckt das Brot für 10 Min. Nach dieser Zeit die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen. Mit dem noch vorhandenen Restdampf bekommt das Brot eine superschöne Kruste und wird fertig ausgebacken.

♥ Ich wünsche Euch "Gutes Gelingen" und "Guten Appetit" ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de