

BROT MIT NÜSSEN IN 1 STUNDE



ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM 25CM

400ml lauwarmes Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
500g Dinkelmehl
80g Walnüsse
80g Haselnüsse
2 TL Salz
2 EL Apfelessig

ZUBEREITUNG

1. Löst die Hefe mit dem Honig in lauwarmem Wasser auf (ich koche es immer kurz mit dem Wasserkocher an). Lasst es nicht zu heiß werden, sonst geht die Hefe nicht auf. Wer Trockenhefe statt Frischhefe nutzen möchte, vermengt diese später einfach mit dem Mehl und geht ansonsten genauso vor.
2. Ist die Hefe aufgelöst, gebt ihr das Mehl, die Nüsse, das Salz und den Apfelessig hinzu. Verknetet alles mit den Knethaken des Handrührers. Der Teig ist ziemlich klebrig, da er in einer Kastenform gebacken wird.
3. Ist alles homogen vermischt, gießt den Teig in die gefettete Form.
4. Stellt alles in den noch kalten Backofen (mittlere Höhe) und stellt diesen dann auf 200°C Ober-/Unterhitze ein.
5. Das Brot muss 55-60 Minuten backen.
6. Lasst es danach 5 Minuten in der Form abkühlen und stürzt es erst dann.