

Nussbrot



Zutaten:

- 500 ml lauwarme Milch
- 500 ml Buttermilch
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Honig oder Zucker
- 4 TL Salz
- 2 TL Brotgewürz
- 600 g Roggenmehl
- 600 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 400 g Nüsse nach Wahl
(Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Hefe mit ein bisschen warmer Milch und Honig oder Zucker mischen und warten bis die Blasen bildet.

Die Mehlsorten und das Brotgewürz in einer Schüssel gut vermischen

Die lauwarme Milch und die Buttermilch hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. (von Hand oder mit den Rührbesen)

Die Hefe unterrühren

Am Ende die Nüsse unterheben

Den Teig an einen warmen Ort abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Nach der Gehzeit den Teig mit den Händen nochmals kneten.

Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenbrotform füllen

In den Backofen eine feuerfeste Form mit Wasser stellen

Das Brot wird nun 40 Minuten gebacken

Anschließend nochmals 20 Minuten bei 175 Grad.

Kurz auskühlen lassen und aus der Form nehmen.