Walnussbrot

Weizenmischbrot mit Walnüssen. Schmeckt frisch geschnitten zu Schinken oder kräftigem Käse.

Zutaten:

1 1/2 Würfel frische Hefe
ein Teelöffel Zucker
250g Weizenmehl
250g Roggenmehl
ein Eßlöffel Salz
3 Eßlöffel Olivenöl
200g gehackte Walnüsse
etwas Roggenmehl zum Bestreuen
Backtrennpapier

Zubereitung

Hefe mit dem Zucker in einem Viertelliter lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mischen und mit Salz, Öl und dem Hefeansatz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt für mindestens 45 Minten gehen lassen.

Den Teig mit den Walnüssen verkneten. Aus dem Teig ein längliches Brot formen und den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abgedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Die Oberfläche des Walnussbrotes mehrfach quer einschneiden, die Oberseite mit Wasser bepinseln und mit etwas Roggenmehl bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) für 40 bis 45 Minuten backen.