Walnussbrot



Zutaten

Zutaten für ein normales Brot:

Sauerteig:

- 90 g Roggenmehl
- 72 g warmes Wasser
- 20 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept
- Sauerteig)

Quellstück:

- 70 g Roggenschrot fein
- 150 g heißes Wasser

Teig:

- 180 g Sauerteig (den Rest im Kühlschrank
- aufbewahren für das nächste Brot)
- 80 g Roggenmehl
- 250 g Weizenmehl 1050
- 7 g Hefe
- 9 g Salz (oder 2 Teelöffel)
- 1 Prise Brotgewürz

- 160 g Wasser

Außerdem:

- 75 g Walnusskerne (ganz oder gehackt)
- 3 Esslöffel Haferflocken

Hinweis:

- Die Maße sind alles circa Werte.
- Die Festigkeit des Teiges ist ziemlich weich.

Zubereitung

1. Zutaten für den Sauerteig gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.
2. Zutaten für das Quellstück etwa 1-2 Stunden vor der Teigzubereitung einweichen.
3. Alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser und Quellstück zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.
4. Kurz vor Ende der Knetzeit Walnüsse und Haferflocken dazugeben.