



Kräftiges Roggen-Dinkel-Brot mit Nüssen

Description

Ein ruhiger Sonntag ist ein guter Tag, um die Grundversorgung für die kommende Woche sicherzustellen. Nein, nicht mit [Schokolade](#)! Die ist eh immer im Haus. Diesmal rede ich von Brot. Ein gutes Brot gehört schließlich auf den täglichen Speiseplan, das hat es mit Schokolade gemeinsam ? . Gegen [selbstgebackenes Brot](#) verliert jeder Bäcker, oder? Der leckere Duft, der schnell durch die ganze Wohnung zieht. Der Geschmack. Und man weiß genau, was drin ist. Jetzt habe ich ein Rezept getestet, das sehr unkompliziert ist. Der Teig ist schnell angerührt und muss dann zwei Stunden gehen, aber in der Zeit kann man ja gut etwas anderes machen ([Schokokuchen](#) essen oder so). Diesmal gibt's ein Roggen-Dinkel-Brot mit Sauerteig und Nüssen. Ein supergesundes, reines Vollkorn-Brot. Lecker-saftig-kräftig!

Zutaten für eine 25 cm-Kastenform

½ Würfel frische Hefe // 250 g Buttermilch (mit Kefir klappt's auch!) // 1 TL flüssiger Honig // 100 g Walnuskerne (Haselnüsse schmecken auch) // 100 g Dinkelvollkornmehl // 300 g Roggenvollkornmehl // 2 TL Salz // 75 g Sauerteig (aus dem Beutel) // 175 ml lauwarmes Wasser



**Haselnuss-
Roggen-
Dinkel-Brot**
mit Walnuss-Roggen-Dinkel-



Lecker, saftig und
~~Zubereitung~~
Zubereitung Haselnuss-
Roggen-Dinkel-Brot

Die Hefe zerkrümeln, die Buttermilch oder den Kefir lauwarm erwärmen und die Hefe mit Honig darin anrühren. Die Nüsse grob hacken und dann mit Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die angerührte Buttermilch-Honig-Hefe-Mischung, Sauerteig und ca. 175 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Mit den Knethaken des Mixers alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig dann in der Schüssel und zugedeckt an einem warmen Ort ca. zwei Stunden gehen lassen. Bei mir hat's auf der sonnigen Küchen-Fensterbank gut geklappt, sonst könnt Ihr aber auch den Backofen leicht (!) vorheizen und die Schüssel reinstellen. So, jetzt ist Zeit für [Kuchen](#) ? .

Wenn die zwei Stunden rum sind, den gegangenen Teig noch einmal durchrühren und in die Kastenform geben. Die könnt Ihr entweder fetten oder mit Backpapier auslegen. Das Brot im vorgeheizten Backofen (200° oder Umluft 180°) ca. 50-60 Minuten lang auf der mittleren Einschubleiste backen. Am besten backt Ihr unten im Ofen ein Blech mit, in das Ihr ein bis zwei Tassen Wasser gießt. Durch das Verdunsten des Wassers wird das Brot schön saftig.

Und wie schmeckt's? Kräftig-würzig-saftig, ein richtig gutes Roggenbrot eben. Es ist schön gehaltvoll und bleibt außerdem lange frisch. Dazu passt zum Beispiel ein leckerer Camembert. Ich finde es so köstlich, dass ich es schon mehrmals gebacken habe, mal mit Wal- und mal mit Haselnüssen. Auf den Bildern seht Ihr beide Varianten. Das Rezept stammt – leicht abgewandelt – aus dem Buch „[Mini-Kuchen](#)“ . Statt eines großen Brotes könnt Ihr aus der Teigmenge auch zwölf kleine in Förmchen à 100 ml Füllmenge machen. Dann reduziert sich die Backzeit auf ca. 35 Minuten. Wie auch immer: Haut rein! ?

Weitere leckere, schokohimmel-getestete Rezepte aus dem Buch, diesmal wirklich in der Mini-Form: [fluffige Laugenbrötchen](#), [kleine Marmor-Küchlein](#) und [Mini-Blaubeer-Kuchen](#). Lasst es Euch schmecken!

PS: [Habt Ihr schon für Euer liebstes Blaubeer-Rezept abgestimmt?](#) Nein? Dann aber schnell, bis heute Abend ist noch Zeit! ?

PPS: Das Brot ist wirklich klasse und einfach, und deswegen reiche ich es gern bei „[Kruste und Krume für Einsteiger](#)“ ein.



sugarprincess-juschka.blogspot.de

Krume und Kruste
für Einsteiger

Category

1. Brot & Brötchen

Tags

1. Brot
2. Buttermilch
3. Dinkel
4. Haselnuss
5. herzhaft
6. Kefir
7. Nuss
8. Roggen
9. Sauerteig
10. Vollkorn
11. Walnüsse

Date Created

9. Februar 2014

Author

schokohimmel

default watermark