REZEPT

Walnussbrot mit Cranberries und nutella®

Leicht | 3 h 45 min

ZUTATEN

FÜR 12 PORTIONEN

70 g Cranberries, getrocknet und gehackt

70 g Walnusskerne, gehackt

300 g Weizenmehl (Type 550)

300 g Dinkelmehl (Type 630)

12 g Salz

1 TL Trockenhefe

1 EL Honig

400 ml Wasser

Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1

Zubereitungszeit: 15 Min.
Back & Ruhezeit: 3 Stunden 30 Min.

Das Weizenmehl, Dinkelmehl, Salz und Trockenhefe in eine Rührschüssel geben. Das Wasser lauwarm erwärmen, den Honig darin auflösen.

2

Zu den Zutaten in die Schüssel gießen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

3 Cranberries und Walnüsse unter den Teig heben.

4 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals gut durchkneten. Dann in eine Kasten-Brotform geben und 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 250 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Schale mit Wasser in den unteren Bereich des Ofens stellen Die Brotform mit dem Teig auf ein Blech stellen und 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 210 Grad herunter drehen und nochmals 20 – 30 Minuten backen.