



Nussbrot

Zutaten für 2 Brote:

Weizensauer:

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser (40° C)
- 5 g Anstellgut

Poolish:

- 100 g Weizenmehl
- 110 g Wasser (30° C)
- 1-2 g Hefe

Hauptteig:

- 205 g Weizensauer
- 212 g Poolish
- 500 g WM 550
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Roggenmehl 1150
- 40 g Walnussöl
- 540 ml Wasser (30° C)

- 20 g Salz

- 120 g geröstete Mandeln
- 120 g geröstete Walnüsse
- 120 g geröstete Haselnüsse

2.177 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizensauer:

Zutaten miteinander vermischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Poolish:

Alle Zutaten zunächst mit dem Schneebesen kräftig verrühren, und abgedeckt für 5-6 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschließend in den Kühlschrank geben. Nach 12 Stunden im Kühlschrank kann der Poolish verwendet werden oder weitere 12 Stunden stehen gelassen werden.

Hauptteig:

Alle Zutaten bis auf das Salz und die Nüsse unterkneten. Anschließend das Salz dazugeben und den Teig weitere 2 Minuten bis zur Fensterprobe kneten.

Dann kurz die gerösteten Nüsse unterlaufen lassen. Den Teig anschließend in eine geölte Teigwanne geben und für 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Dabei den Teig im Abstand von 30 Minuten drei Mal falten. Anschließend für 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Dann vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, portionieren, nach Belieben formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen setzen. Darin nochmals 150 Minuten gehen lassen. Danach auf einen bemehlten Backschieber stürzen, einschneiden und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen
Backzeit: 50-60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit: 50-60 Minuten
Ofen nach dem Einschalten ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit: 50-60 Minuten
Nach 15 Minuten auf 200° C



Knetzeiten:

1-Gang Maschine: 12-14 Minuten

2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam,
5 Minuten schnell

NOVA: 6 Minuten Stufe 2
5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte