



Walnuss-Wurzelbrot

Zutaten für 4 Brote à 450 g:

Weizensauerteig:

- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Wasser (40° C)
- 10 g Anstellgut

Hauptteig:

- 410 g Weizensauerteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 400 g Emmermehl 812
- 10 g Hefe
- 550 g Wasser (kalt)
- (100 ml zurückbehalten)

Später dazugeben:

- 20 g Salz
- 250 g Walnüsse
geröstet, gehackt

2.040 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Zubereitung:

Weizensauerteig:

Für den Sauerteig am Abend vorher alle Zutaten miteinander verrühren und bei Raumtemperatur 16-18 Stunden reifen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten in einen Kessel geben (bis auf Salz und Walnüsse) und den Teig 6 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten. Wichtig hierbei ist es, dass 100 ml vom Wasser zurückbehalten werden. Nach der Hälfte der Knetzeit kann das restliche Wasser schluckweise dazugegeben werden.

Dann das Salz dazu geben und den Teig weitere 2 Minuten kneten bevor auf langsamer Stufe die Nüsse untergearbeitet werden.

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und 90 Minuten ruhen lassen. Im Abstand von 30 Minuten den Teig von allen Seiten dehnen und falten (3 mal).

Nach der Teigruhe sollte der Teig sich gut verdoppelt haben. Nun wird er auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche gegeben und mit einem Teigabstecher in 4-5 gleich große Teile portioniert. Die Portionen gut im Mehl wenden und eindrehen.

Dann 5 Minuten ruhen lassen, nochmals eindrehen und auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen. Hier die Brote nochmals abgedeckt 30 Minuten bevor Sie nach Anleitung gebacken werden.



Im Holzbackofen:

Bei 290° C einschießen
Backzeit: 30-35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C
Unterhitze 190° C
Backzeit: 30-35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen
Backzeit: 30-35 Minuten
Nach 15 Minuten auf 200° C