

Nussbrot

150g Weizenmehl Type 550
150g Weizenmehl Type 812
140g Roggenmehl Type 997
100g Roggenschrot
5g Edelmalz dunkel
1 EL Honig
10 g Ursauer (Trockensauerteig)
15g Salz
1 Prise Brotgewürz
100g Haselnüsse
50g Sonnenblumenkerne
350ml Wasser
20g Hefe alles miteinander in der Küchenmaschine vermengen/kneten und ganz zum Schluss die
20g Butter zufügen.

Eine Mischung aus Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam und Kürbiskernen zum bestreuen vor dem Backen.
Dazu den Laib etwas anfeuchten und die Körnermischung aufstreuen.

Den Teig gut 1 Stunde gehen lassen.
Dann auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten oder falten.
Zu einem Laib formen und in einem bemehlten Gärkorbchen nochmals gut 20 Minuten gehen lassen, falls keines vorhanden entweder so auf ein Backblech oder in ein Kastenform geben.

Den Backofen auf 250° Grad Ober und Unterhitze vorheizen.
Eine Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Dann den Brotlaib aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech stürzen und sofort in den Backofen schieben, die Schale mit dem Wasser entfernen.

Temperatur auf 200° Grad zurückstellen und gut 50-60 Minuten backen.