



## **Walnussbrot**

### **Zutaten**

100 g Sauerteig (Eric Kayser)  
315 g Wasser ca. 20° – 25°  
6 g Hefe  
300 g Weizenmehl Typ 550  
200 g Roggenmehl Typ 1150  
200 g Walnuskerne  
10 g Salz  
5 g Koriander gemahlen  
5 g Kümmel gemahlen

### **So geht´s**

Alle Zutaten außer den Nüssen in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. 5 min. bei kleiner Geschwindigkeit verrühren. Bei mittlerer Geschwindigkeit in 10 – 15 min. zu einem glatten Teig kneten. Erst am Ende die Nüsse zugeben, sonst zerbrechen sie. Den Teig zu einer Kugel schleifen.

Bei max. 30° ca. 60 min. gehen lassen. Nochmal vorichtig hochnehmen und dehnen und spannen. Anschließend auf ein Stück Backpapier legen und etwas mit Mehl bestäuben. 20 – 30 min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 260° vorheizen. Das Brot in den Ofen einschießen und sofort mit einer Blumenspritze 10 – 15 mal Wasser in den Ofen spritzen. Die Temperatur auf 200° reduzieren. 40 – 45 min. backen.