



Nussbrot

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort 90 Min. aufgehen lassen. Dann nochmal durchkneten und Laib oder Stritzel formen wieder ca. 60 Min. rasten lassen. Backrohr auf 240°C vorheizen, 10 Min. backen und dann auf 180°C reduzieren und ca. 1 Stunde fertigbacken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anita Stöger.

Zutaten

65 dag Weizenmehl
20 dag Roggenmehl
500 ml lauwarmes Wasser
3 dag Germ
1,5 dag Salz
25 dag Natursauerteig
1 EL Brotgewürz
20 dag Walnüsse