

Dinkel-Walnussbrot

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Mehl, Salz, Zucker, Walnusskerne und Olivenöl mit dem Knethaken zu einem glatten, weichen Teig kneten. Den Teig bei Raumtemperatur etwa 45 Minuten aufgehen lassen.

Auf dem Backblech nochmals 10 Min. gehen lassen und goldgelb backen.

Extra-Tipp:

Sie können die Knödelmasse geschmacklich variieren, indem Sie gehackten, gegarten Spinat oder gehackte Kräuter zugeben.

Einstellung:	Heißluft/Klimagaren
Temperatur:	190°C
Schiene:	1. v. unten
Zeit:	40 Minuten

Bei der Einstellung Klimagaren wird mit einem automatischen Dampfstoß gearbeitet. Im Automatikprogramm Backen-Brot-Baguette bitte das Programm sofort starten und nicht die Brote nochmals auf dem Blech gehen lassen.

Das brauchen Sie:

- 300ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 200g Weizenmehl
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 1 EL Salz
- 2 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 2 handvoll gehackte Walnußkerne