

Roggen-Sauerteig-Brot mit Nüssen

Zutaten für 1 großen Laib Brot

- 250g Roggen-Sauerteig
- 300g Roggen-Vollkornmehl
- 200g Weizenmehl Type 405
- 250ml Wasser
- 20g Hefe
- 10g Honig
- 15g Salz
- 100g gemischte Nüsse (Pecanüsse, Walnüsse, Haselnüsse)

Zubereitung

Hefe und Honig in lauwarmem Wasser auflösen. Sauerteig und Hefewasser mischen. Alles mit den Mehlen verkneten. Zuletzt das Salz zugeben. Den Teig kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 1h ruhen lassen.

Währenddessen die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen. Abkühlen lassen und grob hacken.

Den Teig erneut gut kneten und die Nüsse unterkneten. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken und zwei mal falten (dabei erst rechte und linke Teighälfte zur Mitte klappen, danach die obere und untere Teighälfte). Den Teig zu einem ovalen Laib formen und auf ein Backblech legen. Mit Mehl bestäuben und für 1h ruhen lassen.

Den Ofen auf 220° vorheizen. Das Brot auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Hitze auf 180° reduzieren.