



Ofensteinzeit.de

Maike Kuschel

Walnuss-Buttermilch-Brot

Zutaten:

520g Buttermilch oder Kefir

10g Hefe

10g Honig

300g Dinkelmehl 630

150g Roggenvollkornmehl

100g Dinkelvollkornmehl

200g Buchweizenmehl

150g Walnusskerne

1,5 EL Olivenöl

1 EL dunklen Balsamico

2,5 TL Salz

Körner nach belieben

Haferflocken für den Ofenmeister

Zubereitung:

Walnusskerne grob hacken (TM: 30 sec/ Stufe 5)

Ohne Öl in der Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen

Hefe und Honig in der Buttermilch auflösen (TM 2 Min./37 Grad/Stufe 1)

Alle übrigen Zutaten und die Walnüsse hinzugeben geben und verkneten (TM 5 Min./Teigknetstufe)

Den Teig 2 Stunden in der Edelstahlschüssel oder große Nixe gehen lassen

Teig auf der bemehlten Teigunterlage falten

Laib in den gefetteten und mit Haferflocken ausgestreuten Ofenmeister legen

Mit nasser Hand den Teig befeuchten und mit Körnern bestreuen
Bei 240 Grad Ober-/Unterhitze mit Deckel ca. 60 Minuten backen
Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.