

Sonstiges

Vollkornnussbrot

Zutaten:

480 g Sauerteig
750 g Weizenvollkornmehl
450 g Roggenvollkornmehl
35 g Salz
60 g Hefe
125 g Mandeln
75 g Walnüsse
940 ml Wasser
125 g Haselnüsse ganz

Zubereitung:

Zubereitung Sauerteig: 250g Roggenvollkornmehl mit 25g Anstellgut(fertiger Sauerteig) und 170 ml Wasser vermengen. 1.) Sauerteig, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, Salz, Hefe und Wasser 10 Minuten kneten lassen. 2.) Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse leicht anrösten, oder 0,320 kg Trockenfrüchte würfeln (Pflaumen, Aprikosen, Dattel, Feigen etc.) in den letzten zwei Minuten unter den Teig laufen lassen. 3.) 30 Minuten Teigruhe, Teigtemperatur ca. 28 °C. 4.) Teigstücke ca. 500g abwägen ,(je nach Formgröße) langrollen. 5.) Mit Wasser abstreichen und in einer Mischung aus Sesam und gehobelten Mandeln (1:1) rollen und in Brotkästen setzen. 6.) Ca. 30 Minuten Teigruhe geben. 7.) Backtemperatur: 220°C ca. 5 Minuten, 190°C 45-50 Minuten. Je nach Formgröße