



Nuss-Brot

Zutaten für 1 Laib

- ½ Würfel frische Hefe
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelmehl
- 1 TL Salz
- 80 g Haselnüsse
- 25 g Walnüsse
- 25 g Kürbiskerne
- ½ EL Zucker

Zubereitung

- Hefe, Zucker und Wasser verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Nüsse grob hacken.
- Mehl und Salz zum Hefe-Gemisch geben und für ca. 5 Minuten gut durchkneten. Nüsse und Kerne unterrühren.
- Teig abgedeckt für 2 Stunden gehen lassen. Danach nochmal durchkneten.
- Eine Kastenform einfetten, den Teig hineingeben und nochmal abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- Bei 220°C Ober- und Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.