





Haselnussbrot

1 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

600 g Dinkelmehl
400 g Roggenvollkornmehl und 75 g vom vorbereiteten Sauerteig (siehe Grundrezept Sauerteig)
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
3 gestr. TL Salz
50 g Zuckerrübensirup
50 g Sonnenblumenkerne
150 g Leinsamen
7 dl Wasser
200 g Haselnüsse
Butter

1 Teig:

Dinkelmehl, Roggenvollkornmehl, Sauerteig und Trockenhefe in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Mixers kurz vermischen. Salz, Zuckerrübensirup, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Wasser hinzugeben. Alles mit dem Knethaken des Mixers sorgfältig vermischen. Nun die Haselnüsse kurz unterrühren.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und mind. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Springform mit etwas Butter einfetten.

Den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem Laib formen. In die Springform legen und noch einmal 15 Min. aufgehen lassen.

Den Teig mit einem grossen, scharfen Messer rautenförmig ca. 1 cm tief einschneiden.



Dr. Oetker AG/SA

Das Brot 1 Std. 10 Min. backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Nach dem Backen das Brot sofort mit einem einfachen Messer aus der Form lösen und auf einem Rost 30 Min. auskühlen lassen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53