

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert - Dinkel-Walnussbrot gebacken im kleinen Zaubermeister "Lily"



Mein Dank geht an Sabine Obenauer die ihr Rezept mit uns teilt ♥

Zutaten:

300g Wasser
1/2 Würfel Hefe
350g Dinkelmehl Typ 1050
150g Dinkelvollkornmehl
80g Walnüsse
2TL Salz
1EL Rapsöl

Zubereitung:

Wasser mit Hefe bei 37°/Stufe 2/2 Minuten im Thermomix erwärmen.
Restliche Zutaten dazu geben und 5 Minuten/Teigknetstufe
In einer Schüssel 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
Kleinen Zaubermeister "Lily" leicht mit Rapsöl einfetten.
Teig falten und zu einer Kugel formen.
In den kleinen Zaubermeister legen und mit dem Streufix bemehlen und ein Muster einschneiden
In den kalten Ofen bei 230°/Rost/O-U-Hitze/unterstes Einschubfach ca. 60 Minuten backen.
Auf Wunsch noch für 5 Minuten ohne Deckel nachbräunen.
Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.
Nach dem backen das Brot auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Meinen Onlineshop findet man hier - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/willkommen/>