



## DINKEL-WALNUSSBROT AUS DEM KLEINEN ZAUBERMEISTER

Heute habe ich ein kleines Dinkel-Walussbrot im Kleinen Zaubermeister, liebevoll auch LILY genannt, gebacken. Es ist knusprig und innen saftig und geschmacklich einfach super lecker. Backe es einfach mal nach in deiner LILY von Pampered Chef.

### ZUTATEN

- 200 g Wasser
- 15 g Hefe
- 200 g Dinkelmehl Typ 1050
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 1,5 TL Salz
- 10 g Zucker
- 15 g Walnussöl
- 100 g Walnüsse

### ZUBEREITUNG

- Wasser mit der Hefe auflösen 3 Minuten/37°/Stufe2
- Restliche Zutaten hinzufügen und 4 Minuten/Teigknetstufe
- Den Teigling in die große Nixe umfüllen und mit Deckel 45 Minuten ruhen lassen
- Nach dem Ruhen den Teigling mit der Teigunterlage falten und in Form bringen – in den Kleinen Zaubermeister legen, mit dem Streufix fein bemehlen und einritzen.
- In den vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 60 Minuten mit Deckel backen.
- Das Brot nach dem Backen sofort aus dem Kleinen Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [ziehl.shop-pamperedchef.de](https://ziehl.shop-pamperedchef.de)  
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: [martinaziehl.blogspot.de](https://martinaziehl.blogspot.de)