

Dinkel-Walnussbrot aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“



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 kneten

Den Teigling in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen

Nach dem ruhen den Teigling falten und in Form bringen – in den kleinen Zaubermeister legen und einritzen und fein bemehlen (Streufix)

Der Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach ca. 60 Minuten backen.

Nach dem backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Fachberatung mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de