

Nuss-Rüeblibrot

Mit etwas Wurst und Käse zu einem feinen Znacht, zum Znüni oder Zvieri

Zutaten

1 kg	Ruchmehl*
4 TL	Salz*
300 g	Rüebli
20 g	Hefe*
6 dl	Wasser (bei frisch geriebenen Rüebli nur 5,5 dl Wasser)
100 g	Baumnüsse gehackt*

Zubereitung

Ruchmehl und Salz vermischen. Die Rüebli an der Bircherraffel reiben und dazugeben. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, beifügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Nüsse dazugeben und gut einarbeiten.

Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Aus dem Teig zwei Brote oder mehrere Brötchen formen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben, einschneiden und nochmals 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Grad etwa 45 Minuten backen, kleinere Brötchen benötigen etwa 20 Minuten.

Quelle: Schweizer Landfrauen: Brote und mehr