

## Dinkel-Nussbrot

Ein feines knuspriges Nussbrot. Je länger du Zeit hast, desto luftiger wird das Brot.

5 Minuten kneten, 3-3.5 Stunden gehen lassen, 1 Stunde Backzeit

### Zutaten

1kg	Kleeb's Dinkelmischung* oder Dinkel-Ruchmehl*
600g	Wasser
1EL	Sauerteigtrockenhebel (oder 100g flüssiger Sauerteig)
20-40g	Hefe (10-20g Trockenhefe*)
10g	Zucker
20g	Salz*
2EL	Quark
90g	Butter
150g	Walnüsse gehackt*

### Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Quark zusammen in der Knetmaschine 2 Minuten kneten. Die Butter und die Walnüsse dazu geben und noch einmal ca. 2 Minuten durchkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig zugedeckt mind. 1,5 Std an einem warmen Plätzchen um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig danach einmal hochziehen und von jeder Seite einschlagen und nochmals mind. 1 Std. gehen lassen. Danach den Teig kurz durchkneten, Brote formen und mit Mehl bestreuen, einschneiden oder verzieren und nochmal ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Die Brote im vorgeheizten Backofen zuerst 15 Minuten bei 230° Unter-Oberhitze backen. Danach Temperatur auf 180 ° zurückstellen und die Brote 30-40 Minuten ausbacken. Die Brote sollten beim Klopfen hohl tönen.

\*Artikel im Mühleladen erhältlich

Quelle: Katja Stalder