



Spargel Walnuss Dip mit Roggenmischbrot

Für das Brot:

250 g Roggenmehl (Typ 1150)

250 g Vollkorn Weizenmehl

15 g Rinatura Vollkorn Sauerteig Extrakt Bio

1 Würfel Backhefe (oder 1 Beutel Trockenhefe)

1 Teelöffel Rinatura Rohrzucker Bio

1 Teelöffel Meersalz

Für den Dip:

250 g grüner Spargel

80 g Walnusskerne

0.5 Bündel Schnittlauch

200 g Frischkäse

150 g Crème Fraiche

Salz, Pfeffer

Spargel Walnuss Dip mit Roggenmischbrot

1.

Bei der Verwendung von frischer Hefe, diese in etwas lauwarmem Wasser auflösen, eine Prise Zucker zugeben.

Alle trockenen Zutaten für das Brot miteinander mischen, dann die frische Hefe sowie 350 ml lauwarmes Wasser zufügen und zu einem Teig verkneten, ggf. noch weiteres Mehl zugeben. Zugedeckt ca. 45 min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen ca. verdoppelt hat.

Teig kurz durchkneten und in eine gefettete Backform geben. Nochmals ca. 30 min zugedeckt gehen lassen. Das Brot mit Wasser bepinseln, mit einem Messer ca. 2cm tief einschneiden und im vorgeheizten Backofen zunächst 10 min. bei 220°C und 45 min bei 180°C auf der unteren Schiene backen.

Für den Dip Spargel schälen, die unteren Enden abschneiden und ca. 10 min. bissfest kochen. Wenn er abgekühlt ist, längs vierteln und klein schneiden.

Walnüsse grob hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Frischkäse und Crème Fraiche glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel, Walnüsse und Schnittlauch unterrühren.