



Walnussbrot (mit Linsen Brotaufstrich)

Walnussbrot (mit Linsen Brotaufstrich)

500 g Mehl

200 g gehackte Walnüsse

1 Packet(e) Trockenhefe

280 ml lauwarmes Wasser

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Glas Rinatura Rote Linsen Brotaufstrich Bio

Walnussbrot (mit Linsen Brotaufstrich)

1.

Mehl, Salz und Trockenhefe in eine Schüssel geben. Das Wasser und den Ahornsirup hinzufügen. Den Teig etwa 10 min. kneten, bis er glatt und elastisch ist.

Das Olivenöl zum Teig hinzufügen. Den Teig weiterkneten, bis das Öl vollständig eingearbeitet ist und der Teig wieder glatt und elastisch wird. Die gehackten

Gesamtzeit: 2 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Walnüsse zum Teig geben und den Teig nochmals kneten, bis die Walnüsse gleichmäßig verteilt sind.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig etwa 1 bis 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig nach dem Aufgehen kurz durchkneten und ihn zu einem Laib formen. Alternativ kann er in eine Kastenform gelegt werden.

Den Ofen auf 220°C vorheizen. Den Teig nochmal 20 min. ruhen lassen. Die Oberfläche leicht einschneiden und das Brot für etwa 30–40 min. backen. Das Brot aus dem Ofen nehmen und es auf einem Gitter abkühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Brotscheiben mit dem rote Linsen Brotaufstrich bestreichen und genießen!