



Zur vorweihnachtlichen Adventszeit passt ein feines Nussbrot!

Nussbrot

Gibt zwei Brote in Cakesform oder zwei runde Brote.

Zutaten:

1 kg	Mehl (½ Ruchmehl, ½ Dinkelmehl) oder nach Belieben
15 g	Hefe
2 TL	Zucker
1 dl	Wasser
1 – 1 ½ EL	Salz
3 dl	Milch
2 ½ - 3 dl	Wasser
100 g	Baum- oder Haselnüsse, Mandeln (oder gemischte Nüsse) gehackt Mehl zum Bestäuben



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.

Die Hefe mit dem Zucker in 1 dl Wasser auflösen und in die Mulde geben. Mit wenig Mehl vom Rand bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt.

Salz, Milch und Wasser beifügen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
Die gehackten Nüsse in den Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

Nun den Teig halbieren und zwei längliche Brot formen.
Die Teigoberfläche spannen und die Laibe mit der Verschlussseite nach unten in die ausgemehlte Cakesform legen.
Die Laibe mit Mehl bestäuben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backen:

Im unteren Teil des auf 230 vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und während ca. 30 – 40 Minuten fertig backen.