

Dinkelvollkornbrot mit Walnüssen

500g Dinkelperle (Dinkelvollkornmehl fein) Rösselmühle
10g Salz
20g Butter
10g Backprofi's Malz
15g Honig
7g Dr. Oetker Trockengerm
320g Wasser (handwarm)
100g Walnüsse



1. Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 8min auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer. Am Ende des Knetvorganges die ganzen Walnüsse unterheben
2. Danach den Teig für 20min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib formen. Den Laib dann zu einem Wecken einschlagen und in eine Kastenform geben (Schluß nach unten) . Die Oberfläche mit etwas Mehl bestauben
4. Das Brot nun zugedeckt für etwa 30min an einem warmen Ort gehen lassen bis sie sich um etwa 2/3 vergrößert hat
5. In der Zwischenzeit das Backrohr aus 240°C vorheizen
6. Jetzt wird das Brot in den Backofen geschoben. Zuvor noch leicht mit Wasser besprüht das die Oberfläche etwas feucht ist. Zusätzlich ein Gefäß mit warmen Wasser in den Backofen stellen damit das Brot im Backofen schön aufgehen kann
7. Backanleitung: Vorheizen 240°C / wenn das Brot im Ofen ist die Hitze auf 200°C reduzieren / Heissluft Backzeit ca. 50min
8. Nach dem Backen das Brot gleich aus der Kastenform stürzen und auf einem Rost auskühlen lassen
9. Wenn man am Ende der Backzeit an der Unterseite des Brotes draufklopft muß es sich "hohl" anhören, dann ist es durchgebacken