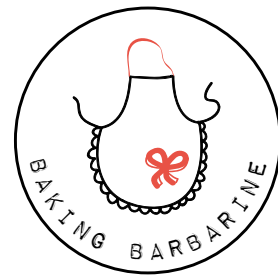


# NUSSBROT



## ZUTATEN:

500 g glattes Dinkelmehl  
(Alternativ: 400 g glattes Weizenmehl,  
100 g Roggenmehl)

3 EL Olivenöl

1 - 1 1/2 TL Salz

1/2 Würfel frischer Germ (Hefe)

1/2 TL Honig

330 ml Wasser, lauwarm

130 g Walnüsse



## ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Schüssel Wasser in den Ofen (unterste Stufe) stellen.
2. Walnüsse grob zerkleinern.
3. Dinkelmehl, Öl, Salz, Germ, Honig und Wasser mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut verkneten. Die grob gehackten Walnüsse dazugeben und weiterrühren. Ich lasse den Teig gut 4-5 Minuten kneten. Der Teig soll nicht zu flüssig - aber auch nicht zu fest sein. Eventuell noch 1 EL Mehl bzw. 1 EL Wasser dazugeben. Der Teig ist richtig, wenn er noch etwas an den Fingern kleben bleibt.
4. Etwas Mehl (ca. 2-3 EL) Mehl auf den Teig geben, aber NICHT verrühren (es hilft den Teig besser aus der Schüssel zu nehmen und sorgt für eine schöne Oberflächen-Optik). Den Teig nun mit den Händen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier geben und ihn in eine längliche Form bringen. Nicht zu flach drücken.
5. Auf der Oberfläche darf ruhig etwas Mehl sein. Mit einem scharfen Messer mehrmals quer in den Teig schneiden.
6. Ca. 25-30 Minuten backen. Die Oberfläche soll schön knusprig sein.
7. Wer mag kann den Teig auch in zwei Hälften teilen. Ich habe dann zB. auch eine Hälfte mit Wasser benetzt und mit Leinsamen und Sonnenblumenkerne bestreut.