

Walnussbrot

250g Weizenmehl (Type 405)

250g Weizenmehl (Type 1050)

½ Würfel Hefe

1 TL Rohrzucker

200g Walnüsse

50g weiche Butter

2 EL Walnussöl

1 TL Meersalz

Etwas Milch

Zubereitung:

Die Mehlsorten in eine Rührschüssel füllen. In einer Kühle die Hefe rein bröseln, mit dem Zucker bestreuen. Mit lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren. Einige Minuten gehen lassen.

Die Hälfte der Walnüsse fein mahlen, die restlichen Nüsse mit einem Messer hacken.

Butter, Walnüsse, Walnussöl und Salz zum Teig geben. Mit einer Küchenmaschine unter Zugabe von lauwarmem Wasser und 1 Schuss Milch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Im Dampfgarer im Menü „Hefe gehen lassen“ 20 Minuten gehen lassen (30°C, 100% Feuchte).

In 2 Portionen teilen und zu länglichen Broten formen. Erneut kurz gehen lassen.

Im Backofen mit Klimagaren:

bei 195°C (Klimagaren mit automatischem Dampfstoß) auf der 2. Einschubebene von unten
30-35 Minuten backen.

Im Combidampfgarer:

Combigaren Heißluft plus 195° 30% Feuchte 30-35 Minuten

Oder

Heißluft plus 195° - 3 Dampfstöße (nach 1 Minute, 5 Minuten, 10 Minuten auslösen)