



## Der Duft von frischem Brot

Barbara van Melle

*Rezept von Clemens Waldherr*

## Vollkorn-Nussbrot

### Zutaten für 2 Brote:

440 g Dinkelvollkornmehl, 185 g Roggenvollkornmehl, 15 g Hefe, 300 g Wasser (30 °C), 125 g Buttermilch (Raumtemperatur), 12 g Salz, 100 g Walnüsse, ganz

### Zubereitung:

**Teigbereitung:** Für den Teig Dinkelvollkornmehl und Roggenvollkornmehl versieben. Die Hefe im Wasser auflösen. Nun die Mehle mit Wasser-Hefe-Gemisch, Buttermilch und Salz in der Küchenmaschine 4 Minuten langsam zu einem Teig verkneten. Danach die Nüsse hinzufügen und nochmals kurz langsam kneten. Den Teig abdecken und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

**Aufarbeitung:** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Stücke teilen und diese rundwirken (siehe Erklärung unten). Mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Teiglinge zu länglichen Wecken formen und wieder mit einem Tuch abdecken. Die Brote bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden ruhen lassen.

**Rundwirken und Langwirken:** *So bekommen mittelfeste und feste Teige ihre typische runde oder längliche Brotform. Beim Rundwirken wird der Teig mit dem Handballen vom Körper weggedrückt und anschließend mit den Fingern zur Teigmitte zurückgezogen. Den Teig leicht drehen und die beiden Arbeitsschritte wiederholen, bis die 360°-Drehung vollendet ist. Die Unterseite des Teiges sollte glatt und gespannt sein, an der Oberseite ist der Einschlag sichtbar (Schluss). Erst dann wird den Broten die längliche Form gegeben (Langwirken): Die weiter vom Körper entfernte Teighälfte wird über die nähere geklappt und der Teig in leicht rollender Bewegung mit leichtem Druck von innen nach außen länglich geformt.*

**Backen:** Die Brote auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen, an der Teigoberfläche mit einem scharfen Messer oder eine Baguetteklinge drei schräge Schnitte setzen und in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben. Mit Schwaden backen, der nach 5 Minuten durch das Öffnen der Ofentüre abgelassen wird. Nun die Temperatur auf 210 °C reduzieren und die Brote in 35 Minuten fertig backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.