

Walnuss Apfelbrot aus dem Zauberkasten

Zutaten:

Brühstück mit Walnüssen: (mindestens 14 h vorher):

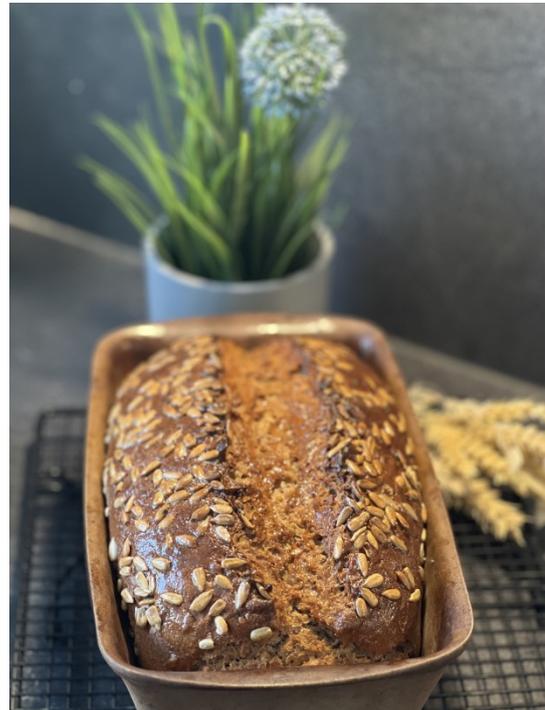
160 g Walnüsse
180 g Wasser
10 g Salz

Sauerteig (für 14 h. bei Raumtemperatur ruhen lassen):

100 g Roggenvollkornmehl
120 g Wasser
10 g ASG

Hauptteig:

100 g geriebener Apfel (mit oder ohne Schale)
220 g Wasser
20 g Rübenkraut
10 g Hefe
260 g Roggenmehl Typ 1150
160 g Weizenmehl Typ 550
10 g Salz
Sauerteig
Brühstück



Zubereitung:

Brühstück (mindestens 14 h vorher): Walnüsse und Salz mit kochendem Wasser übergießen und abgedeckt stehen lassen.

Sauerteig (mindestens 14 h vorher). Alle Zutaten mit einem Messer verrühren. Für 14 h bei 30°C ruhen lassen.

Hefe mit Rübenkraut im Wasser auflösen und mit den übrigen Zutaten außer dem Brühstück verkneten. Thermomix 2 min. Teigknetstufe. Anschließend die Walnüsse (überschüssiges Wasser vorher wegschütten) zufügen und kurz unterkneten.

Den Teig in die große geölte Nixe geben und 30 min. ruhen lassen. Sodann den recht klebrigen Teig auf die gut mit Roggenvollkornmehl bemehlte Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den gefetteten und mit Saaten ausgestreuten Zauberkasten setzen. Jetzt nochmals ca. 30 min. abgedeckt zur Gare stellen und dabei den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zauberkasten in den Ofen geben und Temperatur sofort auf 210°C runterdrehen und in ca. 50 min. auf Sichtkontakt fertig backen. Eventuell die letzten 15 min. abdecken, falls das Brot zu dunkel wird.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Zauberkasten, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pamperedchef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN