

## Walnussbrot

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

30  
Std.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Für 1 Brot

#### Für den Sauerteig

5 g Anstellgut  
25 g Weizenvollkornmehl  
25 g warmes Wasser

#### Für den Brotteig

50 g reifer Weizensauerteig  
150 g Weizenvollkornmehl  
70 g Weizenmehl Type 1050  
70 g Weizenmehl Type 550  
200 ml kaltes Wasser  
4 g Hefe

#### Für das Nuss-Brühstück

50 g ganze Walnüsse  
30 g gemahlene Walnüsse  
6 g Salz  
20 g heißes Wasser

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Gusseisen Cocotte  
Gärkörbchen oder Kastenkuchenform  
Schüssel oder Teigwanne  
sauberes Küchenhandtuch  
Rasierklinge oder scharfes Messer

Dieses **Sauerteigbrot** mit Walnüssen stiehlt jedem anderen Weizenbrot im Handumdrehen die Show. Die Nüsse verleihen der **Krume** einen Stich royales Lila und sorgen damit beim Anschnitt für eine atemberaubende Enthüllung. Das Walnussbrot ist in der Herstellung und Verarbeitung keinesfalls eine Diva mit Starallüren. Aber etwas Zeit und Aufmerksamkeit sollte man dieser Grande Dame widmen. Am Nachmittag angesetzt mit **langer Führung über Nacht** ist das Brot dann am nächsten Vormittag bereit für den Auftritt im Ofen. Die Gusseisen Cocotte ist die passende Requisite für diesen Star und sorgt für tollen Ofentrieb und eine rösche Kruste.

Deine Geduld wird mit herrlichem **Aroma** und langer **Frischhaltung** belohnt. Auch wenn sich dieses Weizensauerteigbrot bei mir aufgrund akuter Köstlichkeit nie länger als 2 Tage gehalten hat. Mein Tipp für ein luxuriöses **Intermezzo**: eine Scheibe Walnussbrot mit Ziegenfrischkäse und Honig. Und vorher den Nachbarn bescheid sagen, falls die Standing Ovations zu laut werden. Vorhang auf also für das Walnussbrot!

- 1 -

**Am Vorabend** den Sauerteig ansetzen: Anstellgut, warmes Wasser und Mehl gründlich verrühren, abdecken und 12-18 Stunden bei ca. 21 °C Raumtemperatur reifen lassen.

- 2 -

Am Backtag 50 g reifen Weizensauerteig abnehmen, übriges Anstellgut kühl lagern. In einer Rührschüssel den Sauerteig mit den übrigen Teigzutaten bis auf Nüsse und Salz grob vermischen. Abdecken und für die Autolyse 30 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

# Walnussbrot

Inzwischen das Brühstück zubereiten: ganze und gemahlene Walnüsse sowie Salz mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

- 4 -

Nach der Autolyse das Brühstück hinzufügen und den Teig erst 3 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell kneten.

- 5 -

Den Teig mit nassen Händen in eine große Schüssel oder Teigwanne geben und einmal rundum Dehnen und Falten. Dazu eine Ecke des Teiges greifen und nach oben dehnen, dann zur Mitte falten und leicht andrücken. Den Teig je um 90 Grad drehen und wiederholen, bis alle Seiten zur Mitte gedehnt und gefaltet wurden. Dabei den Teig nur so weit dehnen, wie er es zulässt, ohne zu reißen. Mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

- 6 -

Das Dehnen und Falten insgesamt 3 Mal nach jeweils 30 Minuten Ruhezeit wiederholen. Dann 1 Stunde warten und ein letztes Mal Dehnen und Falten. Wieder 30 Minuten ruhen lassen.

- 7 -

Inzwischen das Gärkörbchen vorbereiten: mit einer kleinen Handvoll Mehl gründlich und gleichmäßig stauben. Alternativ eine Kastenkuchenform mit einem sauberen Küchenhandtuch auslegen und bemehlen.

- 8 -

Den Teig jetzt sanft durch Aufrollen zu einem ovalen Brotlaib formen. Die Oberseite sollte straff und glatt sein. Falls der Brotlaib noch nicht genug Spannung hat, den Teig um 90 Grad drehen und nochmal sanft aufrollen. Mit dem Schluss nach oben in den vorbereiteten Gärkorb oder die Form setzen.

- 9 -

Abgedeckt für 12-16 Stunden im Kühlschrank bei maximal 6 °C gehen lassen.

- 10 -

Mindestens 1 Stunde vor Ende der Gare eine Gusseisen Cocotte im Backofen bei 250 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 11 -

Das Brot ist fertig aufgegangen, wenn es sich deutlich vergrößert hat und dein Fingerabdruck im Teig nach ein paar Sekunden nur noch schwach zu sehen ist. Der Teig fühlt sich durch die kühle Lagerung insgesamt fester an.

- 12 -

Jetzt die Gusseisen Cocotte aus dem Ofen holen. Den Brotlaib vorsichtig aus dem Gärkörbchen stürzen und in die Cocotte setzen. Mit einer Rasierklinge oder einem scharfen Messer längs ca. 1 cm tief einschneiden.

- 13 -

Mit Deckel 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Temperatur auf 220 °C runterregeln, den Deckel entfernen und weitere 20-25 Minuten backen.

- 14 -

Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt und ergibt etwa 15 Scheiben.

## Das Walnussbrot für Profis

Du weißt schon wie der Hase läuft und hast Lust, das Rezept abzuwandeln? Hier die Eckdaten.

Das Walnussbrot besteht zu 55% aus **Weizenvollkornmehl** und zu 45% aus starkem Weizenmehl. Die Typen 550 und 1050 in der Mischung sorgen dabei für einen erhöhten Eiweißgehalt - wenn dein 550er-Mehl mehr als 11% Eiweiß enthält, kannst du auch nur dieses benutzen. Die Mischung aus Vollkorn und eiweißstarkem Mehl sorgt für sehr gute **Wasserbindung** im Teig und sichere **Glutenentwicklung** während der **Autolyse**. Bei einer TA von 174 ist der Teig daher trotzdem nicht zu weich oder klebrig und gut zu verarbeiten. Es werden zwar nur etwa 7% des Weizenmehls **versäuert**, der Weizensauer ist allerdings durch das Anfrischen mit warmem Wasser (Teigtemperatur 30 °C) sehr triebstark und die kühle

# Walnussbrot

Langzeitführung sorgt für ein kräftig entwickeltes **Aroma**. Wie bei Weizenbrot üblich beträgt die Temperatur des Brotteiges etwa 25 °C.

Die **Stockgare** bei Raumtemperatur lässt die Hefe aktiv werden und das regelmäßige **Dehnen und Falten** des Teiges stärkt das Klebergerüst. Sollte dein **Weizensauer** besonders triebstark oder deine Küche besonders warm sein, kannst du den Teig während der Stockgare auch im Kühlschrank lagern. Verlängere diese dabei nach Gefühl auf bis zu 5 Stunden. Du solltest dein Brot allerdings formen und ins Gärkorbchen setzen, bevor der Teig zu weit gegangen ist. Die grobe **Porung** des Brotes entsteht nämlich hauptsächlich während der Langzeitgare im Kühlschrank.

Das **Brühstück** aus ganzen und gemahlene Nüssen bringt nicht nur tollen **Geschmack**, sondern auch die außergewöhnliche **Krumenfarbe**. Säuren aus der Nusshaut reagieren dabei mit Eisenanteilen im Mehl. Die Nüsse kommen als Quellstück in den Teig, damit sie dem Brot später keine Feuchtigkeit entziehen und es trocken machen. Außerdem löst sich das Salz einfacher im Quellstück und kann so nach der Autolyse gleichmäßiger im Teig untergearbeitet werden. Für die **Extraportion Nuss-Aroma** kannst du deine Walnüsse vorher noch in einer Pfanne leicht rösten. Gemahlene Walnüsse kannst du übrigens in ca. 10 Sekunden mit Hochleistungsmixer Hanno selber machen.

Statt deinen Brotlaib zu schneiden, kannst du ihn natürlich auch mit dem Schluss nach unten ins Gärkorbchen setzen und mit dem **Schluss nach oben backen**, dabei bekommt dein Walnussbrot eine **wilder aufgerissene Kruste**.