

Brot Rezepte

Walnussbrot Backen

Gattung: Backen, Brot, Walnuss

500 g	Mehl	1 Teel. Salz
1	Würfel Hefe	125 g Butter
1	Essl. Zucker	1 Teel. gehackte Rosmarinnadeln
3	Essl. lauwarme Milch, evtl. mehr	100 g gehackte Walnusskerne
150 ml	Milch	

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und der Milch verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten zum Teig geben und gut miteinander verkneten. Den Teig zu einem Brotlaib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Dann die Oberfläche rautenförmig einschneiden. In den Gasbackofen einschieben und backen.