

# 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.