

Eva Pickl

Professional

Nussbrot

Griß di Rezepte

Brot&Gebäck

Hausmannskost

Österreichisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Alles verkneten und 2 Stunden rasten lassen. Brote formen und in Brotkörbe (mehlbestaubtes Geschirrtuch) legen. Wieder 1 Stunde rasten lassen, dann bei 220 °C in den Ofen „einschießen“: Teiglinge mit einer raschen Bewegung aus dem Korb auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stürzen. Etwas Wasser mit Sprühflasche darüber sprühen, ca. 1 Stunde backen. 15 Minuten nach Backstart Rohr kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann, und Ofen auf 200 °C zurückschalten.

ZUTATEN

SAUERTEIG:

300 g Roggenmehl

10 g Germ

300 g Wasser

24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen

300 g Roggenmehl und 300 g Wasser dazumengen

und wieder 12–24 Stunden stehen

lassen.

BROTGEWÜRZ:

1 Teil Koriander

1 Teil Fenchel

3 Teile Kümmel

ZUTATEN FÜR 1 LAIB

1 kg Dinkelvollkornmehl

1 kg Weizenvollkornmehl

1/2 kg Roggenvollkornmehl

30 g Salz

400 g Sauerteig

2 EL Brotgewürz

40 g Germ

1 Packerl Walnüsse, ganz

circa 1,5 l Wasser