

# Dinkel-Nussbrot

## Zutaten

50 g Baumnüsse  
400 g Dinkel-Ruchmehl  
12 g Hefe  
ca. 3 dl Wasser  
8 g Salz

## Zubereitung

Baumnüsse in kleine Stücke schneiden. Mehl und zerbröckelte Hefe mischen. Wasser zum Mehl geben und zu einem Teig zusammenfügen. Salz und Nüsse zum Teig geben und ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe kneten lassen. Zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und leicht flach drücken, so dass er ein Rechteck bildet. Am oberen Rand anfassen, leicht dehnen, in der Mitte falten und aufeinanderlegen. Teigstück um 90 Grad drehen, dehnen und falten. Noch zweimal um 90 Grad drehen und falten. Mit wenig Mehl bestreuen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den letzten Arbeitsschritt (dehnen, falten, Ruhezeit) zweimal wiederholen. Nach dem dritten Mal Dehnen und Falten den Teig zu einem runden Brot formen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Die gesamte Ruhezeit beträgt 2 ½ Stunden.

Den Backofen auf 230 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein kleines ofenfestes Gefäss mit Wasser füllen und in den vorgeheizten Ofen stellen. Brot in der unteren Hälfte ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit wenig Wasser bepinseln.



© atelier nefwiss