

# Nussbrot





Ich habe es wieder getan, Brot gebacken, mit Germ (Hefe). Wie schon des öfteren von mir erwähnt, ist das nicht so meine Disziplin, aber inzwischen entwickle ich eine gewisse Routine. Es hat auch auf Anhieb super funktioniert und hat toll geschmeckt. Heute gibt es die Anleitung für ein Haselnussbrot, es können auch Nüsse verwendet werden oder man lässt beides weg.

---

### **Zutaten für ein Brot:**

300 g Roggenmehl Type 960

300 g Mehl universal

500 g Joghurt

1 Essl. Zucker

1 Würfel Germ (Hefe)

1 Essl. Salz

100 g Haselnuskern oder Walnüsse

1 Essl. Olivenöl

---

### **Zubereitung:**

Die Nüsse grob hacken und das Joghurt und den Zucker mit 100 ml Wasser lauwarm erwärmen. Dann die Germ hineinbröseln und durch rühren auflösen. Beide Mehlsorten mit 1 Esslöffel Salz in einer Rührschüssel vermischen, die Joghurt-Germmischung und 1 Esslöffel Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals fest durchkneten. Aus dem Teig ein flaches Brot formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche des Brotes mit einem Messer kreuzweise einschneiden, abdecken und nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen. Im vorgeheiztem Backofen bei 200° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen und auf einem Rost auskühlen lassen.