

Nussbrot

330 ml lauwarmes Wasser
2,5 dag Butter
1,2 dag Salz
1,2 dag Zucker
25 dag Roggenmehl
25 dag Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
1 Pkg. Trockenger
1 dag Brotgewürz *

ca. 30 dag Nüsse (nach Bedarf) einmischen

Alle Zutaten mischen und in der Rührmaschine oder per Hand gut kneten. Zuletzt die Nüsse zugeben. Dann rund 1 Std. gehen lassen. Zwei Stangen formen und dann nochmals am Blech ca. 20 Minuten gehen lassen. Mit versprudelm Ei bestreichen, damit das Brot schön glänzt.

Danach bei 180 Grad rund 45/50 Minuten backen.
Ein Häferl mit Wasser auf den Backrohrboden stellen.

* Brotgewürz

2 EL Fenchel
2 EL Anis
2 EL Kümmel
2 EL Koriander

alles im Mörser zerkleinern und 1 dag davon dem Brot zufügen.

