Haselnussbrot



Schmeckt mit Butter oder mit Nutella so richtig klasse!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

Zutaten

- 500 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 400 ml Buttermilch
- 42 g frische Hefe (Hefemenge kann bei längerer Ruhezeit problemlos reduziert z.B. halbiert werden)
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Haselnusskerne

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. In die Mitte mit der Faust eine Mulde drücken.
2. Buttermilch leicht erwärmen, die zerbröselte Hefe dazugeben und beides in die Mulde gießen.
3. Mit den Händen oder der Küchenmaschine (Knethaken) alles zu einem (flüssigen) Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Haselnusskerne hacken und in einer fettfreien Pfanne goldbraun anrösten. Abkühlen lassen.
5. Eine Kastenform einfetten und mehlen.
6. Folie von der Schüssel nehmen, Olivenöl und die gehackten Haselnüsse zu Teig geben und weitere 5 Minuten mit den Knethaken einer Küchenmaschine (oder Rührgerätes) verkneten.
7. Den Teig in die Backform geben und erneut abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
9. Nach der Gehzeit den Teig mit Wasser bestreichen und für 50-60 Minuten backen (mittlere Schiene).
10. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.